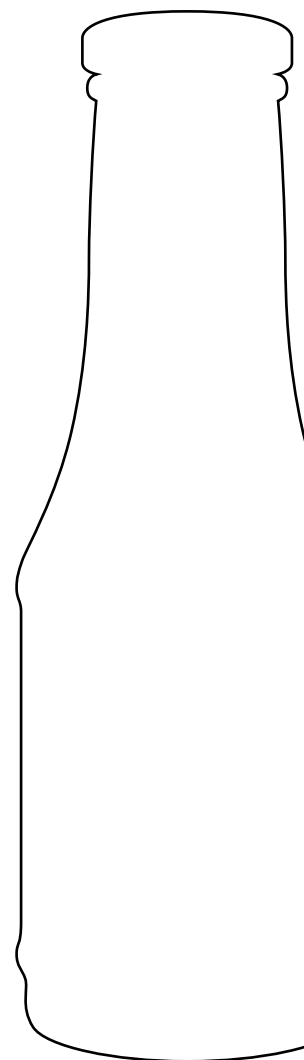
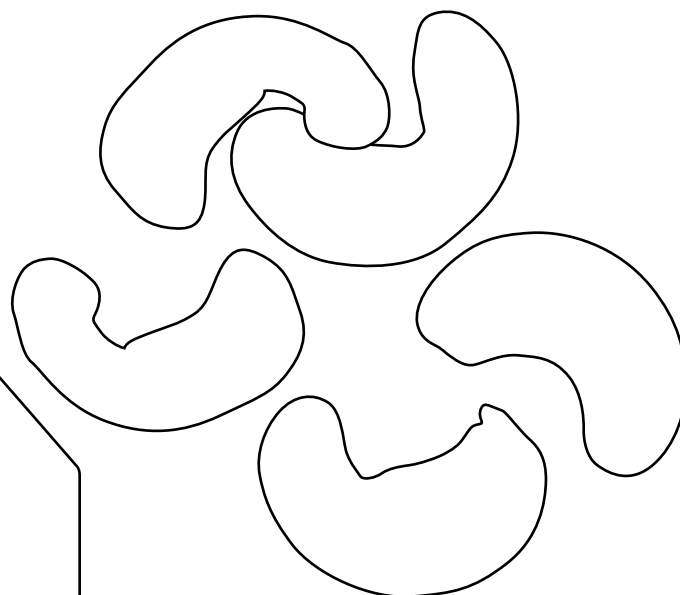
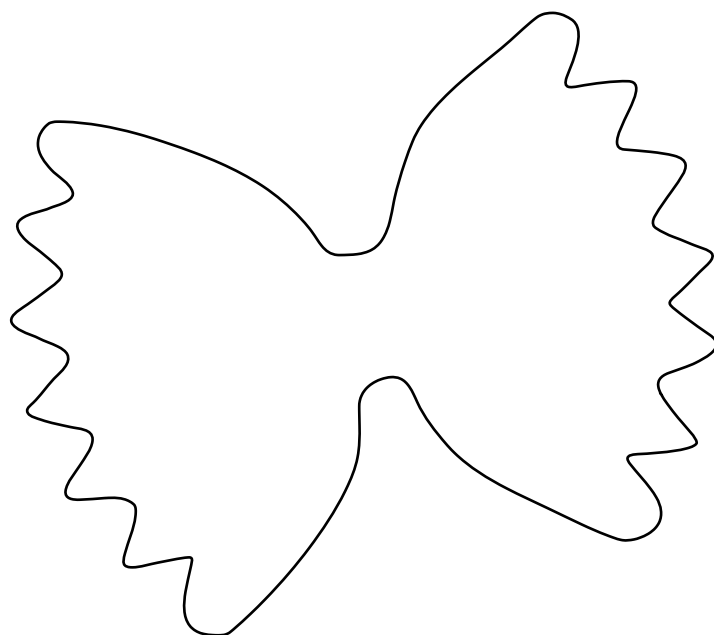
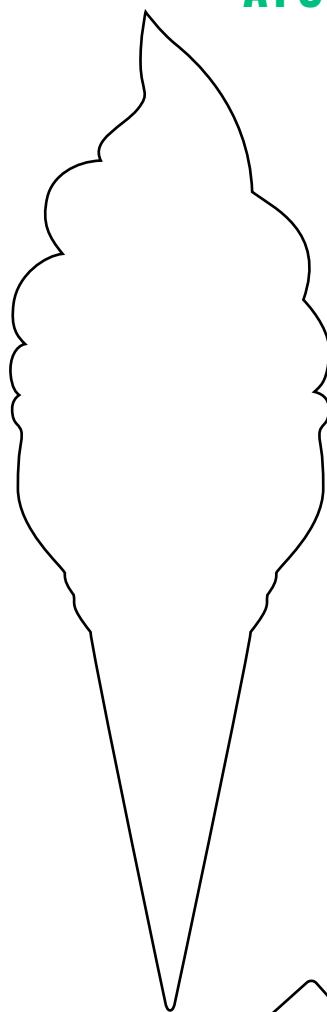
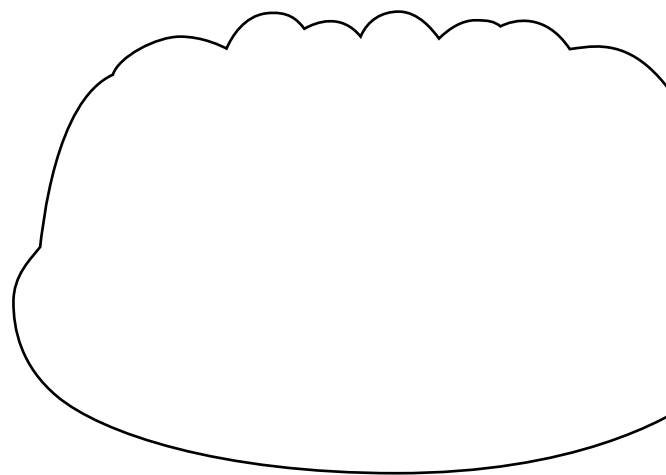




**VÝROČNÍ ZPRÁVA 2021
STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**



**ANNUAL REPORT 2021
CZECH AGRICULTURE AND FOOD
INSPECTION AUTHORITY**





Státní zemědělská
a potravinářská inspekce
Czech Agriculture
and Food Inspection Authority

Výroční zpráva Annual report

2021

OBSAH CONTENTS

1	Úvod_Introduction	9
2	Výsledky činnosti inspekce_Results of inspection activities	15
2.1	Kontrolní činnost_Inspection activities	16
2.1.1	Zaměření kontrolní činnosti v roce 2021_Focus of inspection activities in 2021	16
2.1.2	Celkové přehledy výsledků kontroly_Overall summaries of inspection results	18
2.1.3	Kontrola mikrobiologických požadavků_Inspection of microbiological requirements	20
2.1.4	Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek_Summary of inspection results for selected groups of foreign substances	25
2.1.5	Přehled kontroly vybraných skupin potravinářských přídatných látek_Summary of inspection results for selected groups of food additives	26
2.1.6	Kontrola označování a jakosti potravin_Inspection of foodstuff labelling and quality	27
2.1.7	Kontroly tematické a mimořádné_Thematic and ad hoc inspections	27_28
2.1.8	Kontrola výroby_Production inspections	46
2.1.9	Kontrola obchodu_Sales inspections	47
2.1.10	Kontrola internetového obchodu_Inspections of internet shops	47
2.1.11	Kontrola reklamy_Monitoring of advertising	48_49
2.1.12	Podněty ke kontrole_Inspection notifications	49
2.1.13	Opatření_Measures	50
2.1.14	Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů EU_Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries as governed by EU regulations	51
2.1.15	Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 172/2015 Sb._Monitoring of the obligation to provide information pursuant to Decree No. 172/2015 Coll.	53
2.1.16	Kontroly ve společném stravování_Inspections at public catering facilities	54
2.1.17	Kontroly medu_Inspections of honey	57
2.1.18	Kontroly vína_Inspections of wine	57_58
2.2	Laboratorní činnost_Laboratory activities	59_60
2.2.1	Mezilaboratorní porovnávací testy_Interlaboratory comparative testing	63
2.2.2	Systém databanky analytických hodnot vín_The Analytical European Wine Databank system	64
2.3	Certifikační činnost_Certification activities	65
2.4	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)_The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)	65_66
2.5	Systém správní pomoci a spolupráce (AAC)_Administrative Assistance and Cooperation (AAC)	68_70
2.6	Informační a komunikační systém_Information and Communication System	71
2.7	Činnost v oblasti legislativy_Legislative activities	74

2. 7. 1	Tvorba a připomínkování právních předpisů_Legal regulations: creation and commentary	74
2. 7. 2	Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU_Participation in meetings of working groups of the European Commission and the Council of the EU	75
2. 7. 3	Činnost právní_Legal activities	76
2. 8	Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR_Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic	77_78
2. 9	Systém managementu jakosti_Quality management system	81
3	Mezinárodní vztahy_International relations	83
3. 1	Mezinárodní spolupráce_International cooperation	84
3. 2	Mezinárodní projekty_International projects	85
4	Vztahy s veřejností_Public relations	87
4. 1	Komunikace s médii_Communication with the media	88
4. 2	Komunikace s veřejností_Communication with the public	89
5	Oblast lidských zdrojů_Human resources	101
5. 1	Interní komunikace_Internal communication	102
5. 2	Vzdělávání zaměstnanců_Employee training	103
6	Správa nemovitého majetku_Immovable asset management	107
7	Zpráva o hospodaření_Financial overview	111
8	Závěr_Conclusion	115
9	Zkratky a vysvětlivky_Abbreviations and explanations	131

VEGETABLES



BREAD



OLE





KAPITOLA 1

ÚVOD

CHAPTER 1

INTRODUCTION





Vážení přátelé,

předkládaná výroční zpráva Státní zemědělské a potravinářské inspekce (dále jen SZPI) za rok 2021 pojednává o činnosti úřadu v roce, který byl zásadně ovlivněn epidemií COVID-19. Celá společnost, každý z nás byl nucen v soukromém i pracovním životě respektovat více či méně přísná protiepidemická opatření a přizpůsobit jim své chování. Tato opatření, zejména v některých měsících, limitovala plný chod úřadu, nicméně po zkušenostech z předchozího roku jsme se na ně opět velmi pružně adaptovali. Dělo se tak vcelku hladce, na základě „know-how“, které jsme v praxi úspěšně realizovali již v prvním covidovém roce.

V důsledku nepřetržitého legislativního procesu, nových nebo novelizovaných národních i evropských předpisů, se působnost, pravomoci a povinnosti SZPI v oblasti dozoru potravin a tabákových výrobků modifikují. Primárním a rozhodujícím úkolem však je kontrola parametrů bezpečnosti potravin, odhalování klamavých praktik, nejrušnějších způsobů podvodného jednání a v neposlední řadě také soustavná komplexní kontrola hygieny u provozovatelů potravinářských podniků, která je základem produkce zdravotně nezávadných potravin. Předkládaná výroční zpráva je toho přímým důkazem. Ačkoliv existují nesporné priority, neznamená to, že bychom některou svěřenou oblast odsouvali do pozadí. Správné označování a prezentace potravin, jakostní požadavky, sledovatelnost a pravost původu, vedení dokumentace, podmínky úchovy atd., to vše představuje důležitou součást kontrolní činnosti a tedy i ochrany spotřebitele a poctivého podnikání.

Za klíčovou lze z pohledu SZPI v roce 2021 považovat finalizaci novely zákona o potravinách a tabákových výrobcích a také zákona o SZPI. Oba zákony obsahují řadu nových ustanovení, která povedou ke zlepšení ochrany spotřebitelů, včetně mediálně nejčastěji citovaného zákazu uvádět na trh potraviny s tzv. dvojí kvalitou. V tomto případě se jedná o transpozici požadavku evropské směrnice a ČR se tak zařadila mezi první státy EU, které tento zákaz do svého právního řádku v oblasti potravin začlenily. Bohužel nedošlo v celém legislativním procesu ke shodě na připravované změně v kompetencích při kontrole otevřeného typu společného stravování (restaurace, bufety, kavárny atp.), kde bylo navrhováno, aby SZPI byla hlavním dozorovým úřadem v oblasti potravinového práva a zůstalo tak bohužel u současného členění dozorových kompetencí.

Každý, kdo přichází do kontaktu s potravinovým právem, jistě potvrdí, že je velmi obsáhlé, složité, v některých případech i obtížně srozumitelné a použitelné. O to více nabývá na významu, aby výsledky a závěry každé kontroly byly přesné, přiměřené a, zejména pokud je zjištěno hrubé porušení potravinového práva, také dostatečně

Dear Friends,

The presented annual report of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority (hereinafter CAFIA) for 2021 deals with the activities of the office in a year that was fundamentally affected by the COVID-19 pandemic. Throughout society, every one of us was forced to obey more-or-less strict anti-epidemic measures in both our private and professional lives, and adapt our behaviour to them. These measures, especially in certain months, placed limits on the full operations of the office. However, after our experience from the previous year, we were able to adapt to them very flexibly again. This happened quite smoothly, based on the “know-how” that we had already successfully implemented in the first year of COVID.

As a result of the continuous legislative process, which resulted in new or amended national and international regulations, the scope, powers and duties of CAFIA have been modified in the area of food and tobacco product inspections. However, the primary and most crucial task remains the checking of food safety parameters, the detection of deceptive practices and various types of fraud and, last but not least, the performance of systematic comprehensive hygiene checks at food business operators, which is fundamental for the production of safe food. The presented annual report is direct proof of this. Although there are indisputable priorities for us in the work we do, this does not mean that we neglect any of the areas entrusted to us. Proper labelling and food presentation, quality requirements, traceability and authenticity of origin, documentation, storage conditions, etc. – all of these make up an important part of our monitoring activities, and thus also the safeguarding of consumers and honest business practices.

From the point of view of CAFIA in 2021, the finalisation of the amendment to the Food and Tobacco Products Act and also the Act on CAFIA is considered to be crucial. Both laws contain a number of new provisions which will lead to improved consumer protection, including the ban on the marketing of dual quality food that is most frequently cited in the media. In this case, it is a matter of transposing the requirement of the European directive, and the Czech Republic has thus become one of the first EU states to incorporate this ban into its food law. Unfortunately, there was no agreement in the entire legislative process on the prepared change in the competencies when checking the open type of catering establishment (restaurants, cafeterias, cafés, etc.), where it was proposed that CAFIA should be the main supervisory office in the area of food law, and so the current division of supervisory competencies has unfortunately remained.

Everybody who comes into contact with food law will certainly confirm that it is very comprehensive, complex,

odrazující. Jedním z důležitých nástrojů pro jednotný, efektivní a čitelný výkon dozorové činnosti je naše vlastní kalibrace kontrolních metod a postupů, včetně průběžné komunikace uvnitř, ale i vně úřadu v rámci ČR i mimo ČR. Proto považuji za důležité, že se řada našich zaměstnanců pravidelně účastní pracovních jednání Evropské komise a Rady EU, která jsou cenným zdrojem informací „z první ruky“, a nic na jejich přínosu neubralo ani to, že loni probíhala převážně on-line. Velmi pozitivní roli v komunikaci naší kontrolní strategie sehrávají také partnerské vztahy s nevládními organizacemi a zájmovými sdruženími podnikatelů. Potřeba těchto vazeb a jejich oboustranná prospěšnost vzrostla právě v době zpřísněných covidových opatření nejprve v roce 2020 a pak i 2021.

Nemalé úsilí jsme v roce 2021 věnovali realizaci řady plánovaných, systémových investičních akcí. Jejich cílem byla zejména modernizace laboratoří, zlepšení technického stavu budov včetně požární bezpečnosti a vyšší standard pracovního prostředí. Do datových center na inspektorátech byla instalována plynová stabilní hasicí zařízení, v budově ústředního inspektorátu byla zahájena rozsáhlá rekonstrukce klimatizace a do laboratoří v Praze a v Brně byla dodána nová moderní laboratorní technika k provádění široké škály analýz kvality, autenticity a zdravotní nezávadnosti potravin. Prioritou pro rok 2021 byl také rozvoj informačního systému pro kontrolní a právní činnost, který je nepostradatelný pro praktický výkon kontroly, a pokračoval i rozvoj spisové služby a informačního systému pro vinařskou agendu, který nahradil původní již funkčně zastaralý systém.

Zpráva o činnosti SZPI za rok 2021 představuje souhrn práce našich zaměstnanců, tedy inspektorů, právníků, laborantů, metodiků, referentů, techniků, ekonomů a dalších pracovníků na různých úrovních a pracovních pozicích za celý uplynulý rok. Výsledky v oblasti dozoru nad potravinami, na poli legislativy, komunikace s odbornou a podnikatelskou veřejností a se spotřebiteli, posouvají kredit úřadu vpřed a to je vždy povzbuzením a motivací pro další období.

Mé poděkování v závěru patří všem kolegům napříč úřadem a také externím partnerům, kteří přímo i nepřímo přispívají k vysoké úrovni bezpečnosti potravin v České republice.

Martin Klanica
ústřední ředitel

and difficult to understand and use in certain cases. It is therefore all the more important that the results and conclusions of each inspection are accurate, appropriate and, particularly if a gross breach of food law is discovered, also sufficiently dissuasive. One of the important tools for the uniform, effective and legible performance of supervisory activities is our own calibration of inspection methods and procedures, including continuous communication inside and also outside the office, both within the Czech Republic and outside it. That is why I consider it important that many of our employees regularly attend working meetings held by the European Commission and the EU Council, which are a precious source of “first-hand” information. The fact that they took place mostly online last year did not reduce their importance. Partnerships with non-governmental organizations and interest groups of entrepreneurs play a very positive role in communicating our inspection strategy. The need for these ties and their mutual benefits increased at the time of stricter covid measures, first in 2020 and then also in 2021.

In 2021, we devoted a lot of effort to the implementation of many planned, systematic investment events. Their main goal was the modernisation of laboratories, and the improvement of the technical condition of buildings (including fire safety) and of the standard of the working environment. Fixed gas fire extinguishing devices were installed in the data centres at the inspectorates, an extensive reconstruction of the air conditioning was started in the central inspectorate building, and new modern laboratory equipment was delivered to laboratories in Prague and Brno to perform a wide range of analyses concerning the quality, authenticity and safety for human consumption of food. Another priority for 2021 was the development of the information system for inspection and legal activities, which is indispensable for the practical performance of inspections, and the development of the file service and information system for the wine-production agenda also continued, replacing the original, functionally obsolete system.

The CAFIA activity report for 2021 is a summary of the work of our employees, i.e. inspectors, lawyers, laboratory technicians, methods specialists, officers, technicians, economists and other workers at various levels and work positions throughout the past year. The results in the area of food supervision, and in the fields of legislation and our communication with the professional and business community, as well as with consumers, raise the reputation of the office and never fail to provide encouragement for the period to come.

In conclusion, my thanks go to all my colleagues across the office, and also our external partners, who directly

and indirectly contribute to the high level of food safety that exists in the Czech Republic.

Martin Klanica
Director General

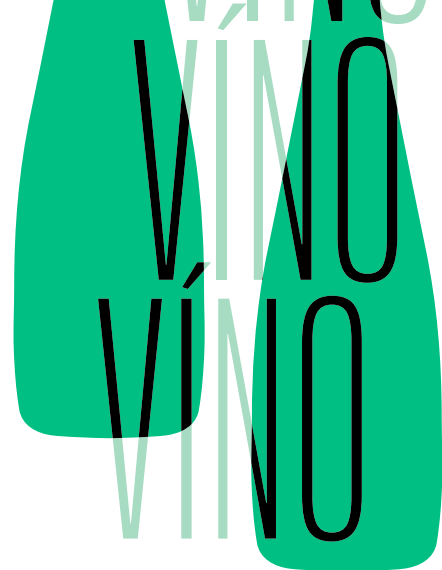


KAPITOLA 2

VÝSLEDKY ČINNOSTI INSPEKCE

CHAPTER 2

RESULTS OF INSPECTION ACTIVITIES



2.1 Kontrolní činnost

2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2021

SZPI je v České republice jediným dozorovým orgánem, který má kontrolu potravin a tabákových výrobků jako svoji hlavní a jedinou kompetenci. Potraviny, jejich jakost a bezpečnost jsou jedním ze základních faktorů, které mají přímý vliv na lidské zdraví, respektive na délku a kvalitu života. Specializace zaměření SZPI umožňuje soustředit veškeré její síly a prostředky do úřední kontroly potravin, ale je také možné se intenzivně věnovat vývoji nových kontrolních postupů a metod týkajících se potravin. Vyloučený je střet zájmů, který nelze při kombinaci různých, ale přitom věcně blízkých kontrolních kompetencí, nikdy zcela eliminovat.

Komplexní úřední kontrola potravin je SZPI vykonávána jak ve výrobě, tak v průběhu celého obchodního řetězce a také v oblasti společného stravování a v některých dalších souvisejících činnostech, jako je například reklama.

S ohledem na situaci způsobenou v roce 2021 koronavirovou epidemií a na ni navazujícími opatřeními Vlády ČR, musela být modifikována i činnost SZPI, podobně jako tomu bylo v roce 2020. Cílem bylo zachovat kvantitu i kvalitu kontrolní činnosti, což s ohledem na různé stupně uzavírání společnosti nebylo jednoduché. Prakticky stále byly a jsou řešeny problémy spojené například s karanténou nebo ošetřováním členů rodiny odeslaných rozhodnutím KHS do karantény, které odčerpaly část kontrolních kapacit.

Jednou ze základních zásad kontroly se stalo její provedení takovým způsobem, aby se inspektoři SZPI nemohli stát vektory infekce.

Zachovány byly veškeré činnosti spojené s řešením přijatých podnětů od spotřebitelů nebo informací vyplývajících z řešení přijatých notifikací ze systému RASFF nebo AAC. Omezení kontrolní činnosti v žádném případě nemělo vliv na zvýšení míry rizika výskytu nebezpečných potravin na trhu. Narůstá však určitý vnitřní dluh v pro-

2.1 Inspection activities

2.1.1 Focus of inspection activities in 2021

CAFIA is the sole supervisory body in the Czech Republic for which the inspection of foodstuffs and tobacco products is its main and only competence. The quality and safety of foodstuffs are among those basic factors that have a direct impact on human health as well as the length and quality of life. CAFIA's specialization enables it to concentrate all its forces and resources on official food inspections, but it can also focus intensively on the development of new inspection procedures and methods concerning foodstuffs. Conflicts of interest are ruled out, but it is difficult to eliminate them entirely in the light of the combination of different but simultaneously closely related inspection competences that exist.

CAFIA performs comprehensive official inspections of foodstuffs at food processing facilities and throughout the entire business chain, including the area of public catering, and in some other related activities, such as advertising.

With regard to the situation caused by the coronavirus epidemic in 2021 and the subsequent measures imposed by the Government of the Czech Republic, CAFIA's activities also had to be modified in a similar manner as they were in 2020. The aim was to keep the number and quality of inspections at the highest possible level, which was not easy given the various levels of restriction levied upon society. Problems related to, e.g. the quarantine of family members, or the treatment of family members sent into quarantine by the Regional Public Health Authority, were and are still being dealt with, preventing some of our staff from performing their inspection duties in full.

One of the basic principles guiding inspections became their execution in such a way that CAFIA inspectors cannot become carriers of infection.

However, all activities related to the solution of complaints received from consumers or information result-

vádění určitých typů pravidelných kontrol, např. komplexních hygienických kontrol v provozech. Nelze jednoduše říci, že se jejich neprovedením nic nestalo. Periodické kontroly hygienických podmínek provozu jsou jedním z nejučinnějších prostředků pro zajištění bezpečných potravin a v budoucnu by se měl tento výpadek adekvátně kompenzovat.

Zvláštní okolností, ovlivňující zaměření kontrolní činnosti, je postupné a sílící povědomí spotřebitelů v České republice o kvalitě a bezpečnosti českých potravin. Stále větší podíl spotřebitelů je schopen a ochoten za kvalitní potraviny zaplatit také adekvátní cenu a při nákupu se zajímá o původ potravin. Kontrola pravdivosti údaje o místě výroby je běžnou součástí kontrolní praxe, která je zaměřena především na komodity, kde jsou opakovaně zjišťovány nedostatky. Rok 2021 byl rokem, kdy vyvrcholily přípravy na řešení problematiky tzv. dvojí kvality potravin. Postupně byl finalizován manuál a se širokou potravinářskou obcí byly probírány jednotlivé aspekty potírání této nekalé obchodní praktiky. SZPI je tak na tyto kontroly připravena již nyní.

Výsledky úředních kontrol provedených v roce 2021 ukázaly dlouhodobou a stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. České potraviny měly v roce 2021 relativně nejméně problémů s naplňováním požadavků potravinového práva. Na trhu samotném pak je zřetelné, že se čeští výrobci snaží stále více a lépe vyhovět i velmi náročným zákazníkům. I velké firmy se věnují produkci specialit určených pro relativně úzkou skupinu spotřebitelů. Svůj efektivní dopad má také stále více zavedený systém Českých cechovních norem. Kontroly zaměřené na výrobky označené známkou KLASA nebo nesoucí označení Regionální potravina ukázaly, že jejich producenti jsou si v drtivé většině vědomi významu těchto značek a zodpovědnosti za jejich užívání. Nedostatky jsou u takových potravin zjišťovány jen výjimečně, nicméně pokud jsou zjištěny, je takovým potravinám příslušné označení kvality následně odebráno.

Nejvyšší počet kontrol, přibližně dvě třetiny, byl i v roce 2021 opět proveden v oblasti maloobchodu. To je dáno nejen samotným počtem maloobchodních provozoven v České republice, ale také skutečností, že podíl nevyhovujících potravin zjišťovaných při kontrolách je dlouhodobě vyšší v maloobchodě, než je tomu u výrobců. Na druhou stranu je vhodné zde zmínit, že maloobchod udělal v roce 2021 významný pokrok v úrovni podmínek prodeje nebalených potravin, zejména pak pečiva. Složitou tematikou také byla nová povinnost označit u nebalených potravin jejich složení. Maloobchod se velmi dobře zhostil všech protiepidemických opatření, což v první linii styku se spotřebiteli nebylo vždy jednoduché.

ing from the resolution of received notifications from the RASFF or AAC systems were retained. Under no circumstances did the restriction of inspection activities increase the risk of unsafe food appearing on the market. However, there has been an increase in a certain internal debt with regard to the performance of certain types of regular inspections, e.g. comprehensive hygiene inspections at production plants. It cannot simply be said that nothing happened as a result of not performing them. Periodic inspections aimed at safeguarding hygienic operating conditions are one of the most effective means of ensuring the safety of foodstuffs, and this deficiency should be adequately compensated for in the future.

A special circumstance that influences the focus of inspection activities is the gradually increasing awareness concerning the quality and safety of Czech foodstuffs among consumers in the Czech Republic. An increasing proportion of consumers are willing and able to pay a fair price for quality food products. When shopping, they also take an interest in the origin of foodstuffs. Checking the veracity of information about the place of production is a common part of inspection practices that place particular emphasis on commodities where deficiencies have repeatedly been found. 2021 was a year when preparations culminated for the handling of issues concerning “dual quality” standards with regard to foodstuffs. Gradually, a manual was finalised and individual aspects of combating this unfair commercial practice were discussed with the general food business community. CAFIA is thus ready for these inspections now.

The results of official inspections carried out in 2021 showed the long-term and consistently high level of Czech food producers. Relatively speaking, in 2021 Czech foodstuffs had the lowest number of issues concerning the meeting of food law requirements. From the market itself it is apparent that Czech producers are striving ever harder to satisfy even the most demanding customers. Even large companies are engaged in the production of specialty products intended for a relatively narrow group of consumers. The ever more established system of Czech guild standards is also having an effective impact. Inspections that focused on products with the KLASA trademark or the Regional Food label have shown that their producers are mostly aware of the meaning of these labels and the responsibility arising from using them. Inspections of these foodstuffs show that deficiencies are rarely found. If they are discovered, however, the relevant quality label is subsequently removed from such foodstuffs.

Also in 2021, the highest number of inspections, approximately two thirds, were in the retail network. This is not only due to the number of retail facilities in the

Rok 2021 svými společenskými omezeními vytvořil velmi dobré podmínky pro kontrolu dálkového prodeje. Tato oblast maloobchodního prodeje byla právě v době omezených kontaktů vykonávána zaměstnanci SZPI z místa jejich bydliště. Takže se podařilo nejen provést rekordní počet kontrol tohoto typu prodeje, ale podařilo se také pečlivě doplnit databázi provozovatelů potravinářských podniků, kteří se touto činností zabývají.

Odpovídající pozornost byla věnována kontrole reklamy. S ohledem na požadavky právních předpisů se jako nejrizikovější oblast reklamy jeví kombinace dálkového prodeje, doplňků stravy a zdravotních tvrzení.

V roce 2021 pokračovala kontrola plnění ohlašovací povinnosti dovozů některých potravinářských komodit, které upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. SZPI bylo doručeno celkem 272 681 hlášení potravin, na jejichž základě bylo provedeno 774 kontrol. Efektivitu kontrol ohlašovaných potravin lze kladně hodnotit zejména v případě konzumních brambor, kde byla zjištěna záměna odrůdy celkem u 5 šarží, a dále pak u doplňků stravy, kde byly zjištěny celkem 2 nevyhovující šarže z důvodu neodpovídajícího obsahu látek uvedených na obalu. Rezidua pesticidů byla detekována u dvou šarží máku setého a jedna šarže celeru bulvového byla zadržena z důvodu obsahu těžkých kovů.

2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly

V roce 2021 provedli inspektoři SZPI celkem 44 218 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 28 893 kontrol v maloobchodní síti, 8 911 v provozovnách společného stravování, 10 030 ve výrobě, 2 360 ve velkoskladech, 1 160 v prvovýrobě a 2 035 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

V roce 2021 bylo zjištěno celkem 3 202 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 2 719 šarží, ve výrobě nevyhovělo 134 šarží, ve velkoobchodě 83 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 266 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (16,2 % nevyhovujících šarží) a mírně vyšší podíl u produkce pocháze-

Czech Republic, but also to the fact that the proportion of non-compliant foodstuffs identified during inspections has been higher in retail on a long-term basis than it is in food production. On the other hand, it should be mentioned that retail made significant progress in 2021 in the level of conditions for the sale of unwrapped foodstuffs, especially bread. A complex issue was the new obligation to list the ingredients in unwrapped foodstuffs. The retail sector introduced all the anti-epidemic measures very well, which was not always easy in the first line of contact with consumers.

2021, with its social restrictions, created very good conditions for inspections of remote sales activities. This area of retail inspection was carried out by CAFIA employees from their place of residence in the period when face-to-face contact was restricted. As a result, not only did they manage to carry out a record number of inspections of this type of sales activity, but they also managed to carefully complete a database of food business operators involved in this activity.

Appropriate attention was paid to inspections concerning advertising. With regard to the requirements stipulated in legal regulations, the riskiest area of advertising appears to be the combination of remote sales, food supplements and statements concerning health benefits.

2021 saw continued inspections concerning compliance with reporting obligations for the import of certain food commodities, as regulated by Decree No. 172/2015 Coll. A total of 272 681 reports about foodstuffs were received by CAFIA, on the basis of which 774 inspections were carried out. The efficiency of inspections of reported foodstuffs may be deemed positive, especially in the case of consumable potatoes, where the substitution of varieties was found in a total of 5 batches, and also in the case of food supplements, where a total of 2 non-compliant batches were discovered for which the content of substances listed on the packaging did not correspond with reality. Pesticide residues were detected in two batches of poppy seed, and one batch of celeriac was retained due to its content of heavy metals.

2.1.2 Overall summaries of inspection results

In 2021 CAFIA inspectors carried out a total of 44 218 inspections at food business establishments, public

Podíl nevyhovujících šarží podle komodit (v %)
Proportion of non-compliant batches by commodity (in %)

Obor Commodity	Nevyhovující šarže (%) Non-compliant batches (%)
Brambory_Potatoes	18,3
Cukrářské výrobky a těsta_Confectionery products and dough	7,3
Čerstvá zelenina, čerstvé houby_Fresh vegetables, fresh mushrooms	21,1
Čerstvé ovoce_Fresh fruit	15,9
Čokoláda, cukrovinky_Chocolate, confectionery	65,6
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice_Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, salt, mustard	57,9
Doplňky stravy_Food supplements	34,4
Jedlé tuky, oleje_Edible fats, oils	28,1
Kakao, směsi kakaa s cukrem_Cocoa, cocoa mixtures with sugar	0,0
Káva, kávoviny, čaj_Coffee, coffee substitutes, tea	24,3
Koření_Spices	10,8
Lihovarnické výrobky_Distilled products	14,5
Luštěniny, olejnatá semena_Legumes, oil seeds	7,7
Masné výrobky - prodej_Meat products - sale	35,4
Med_Honey	18,4
Mléčné výrobky - prodej_Milk products - sale	43,9
Mlýnské obilné výrobky_Milled cereal grain products	5,0
Naklíčená semena a klíčky_Sprouted seeds and sprouts	16,7
Nealkoholické nápoje_Non-alcoholic beverages	43,9
Obilniny_Cereal grain products	0,0
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených_Other foodstuffs not classified elsewhere, incl. frozen foodstuffs	56,0
Pekařské výrobky_Bakery products	20,4
Pivo_Beer	8,6
Pokrmý - gastro_Meals - gastro	15,6
Pomocné látky_Excipients	0,0
Potravinářská aromata_Food aromas	50,0
Potravinářské enzymy_Food enzymes	0,0
Přídavné látky_Additives	6,7
Přírodní sladidla_Natural sweeteners	13,0
Ryby, vodní živočichové - prodej_Fish, aquatic animals - sale	43,6
Skořápkové plody_Dry fruit	8,8
Studená kuchyně_Cold dishes	15,5
Škrob, škrobové výrobky_Starch, starch products	50,0
Tabákové výrobky_Tobacco products	1,2
Těstoviny_Pasta	47,8
Vejce, vaječné výrobky_Eggs, egg products	12,5
Vína jiná než réвовá_Wine other than grape wine	5,0
Víno a výrobky z révy vinné_Wine and grape wine products	23,2
Výrobky z brambor_Potato products	19,1
Zmrzliny, mražené krémy_Ice cream, frozen creams	45,4
Zpracovaná zelenina, zpracované houby_Processed vegetables, processed mushrooms	41,3
Zpracované ovoce_Processed fruit	11,7
Zvláštní výživa_Special nutrition	4,6

jící z EU (19,8 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (26,8 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolády a cukrovinek (65,6 %), dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovaadel, dresinků, soli a hořčice (57,9 %), ostatních potravin jinde nezařazených včetně zmrazených (56,0 %), škrobu a škrobových výrobků (50,0 %), potravinářských aromat (50,0 %), těstovin (47,8 %), zmrzlin a mražených krémů (45,4 %), mléčných výrobků (43,9 %), nealkoholických nápojů (43,9 %) a ryb a vodních živočichů (43,6 %).

2.1.3 Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2021 v laboratořích a některá hodnocení, např. zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísňě viditelné pouhým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2021 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 2377 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a vzorků stěrů z míst, zařízení a předmětů, z toho bylo zkontrolováno 656 šarží přímo na místě a 1721 prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 155 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 171 nevyhovujících šarží. Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola. Počty kontrolovaných šarží z této kontroly jsou zahrnuty v celkovém přehledu kontrolovaných vzorků. Dále byly odebírány vzorky z míst, zařízení a předmětů používaných při výrobě potravin a pokrmů – z celkového počtu 454 vzorků jich nevyhověly čtyři.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v masných výrobcích (68 šarží), v mléčných výrobcích (34 šarží) a v pekařských výrobcích (20 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísňě viditelné pouhým okem a kažení způsobené mikrobiální činností.

catering facilities, customs warehouses and online shops. 28 893 inspections were carried out at retail premises, 8 911 at catering facilities, 10 030 at production plants, 2 360 at wholesale warehouses, 1 160 at primary production facilities, and 2 035 at other locations (e.g. during transport, at customs warehouses, etc.).

A total of 3 202 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2021. The number of non-compliant batches is divided according to the inspection location and is as follows: 2 719 non-compliant batches were found in retail, 134 non-compliant batches in production, 83 non-compliant batches in wholesale and 266 non-compliant batches in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found for foods originating in the Czech Republic (16.2 % of non-compliant batches), with a slightly higher share for products originating in the EU (19.8 % of non-compliant batches). A higher percentage was found for products imported from third countries (26.8 % of non-compliant batches).

As far as individual commodities are concerned, the highest percentage of non-compliant batches was found in chocolate and confectionery (65.6 %); dehydrated products, liquid flavourings, dressings, salt and mustard (57.9 %); and in other foodstuffs not listed anywhere else, including frozen products (56.0 %), starch and starch products (50.0 %), food aromas (50.0 %), pasta (47.8 %), ice creams and frozen creams (45.4 %), dairy products (43.9 %), non-alcoholic beverages (43.9 %), and fish and seafood (43.6 %).

2.1.3 Inspection of microbiological requirements

In 2021, inspections for compliance with microbiological criteria for foodstuffs were performed in laboratories, and some tests, e.g. of whether food demonstrates undesirable changes caused by microbial activity or the undesired growth of microorganisms (mould visible to the naked eye, putrefaction) were carried out at the place of inspection itself (sales points, warehouses, etc.).

In 2021, compliance with microbiological criteria was checked for a total of 2 377 samples of foodstuffs, meals,

Výsledky laboratorních rozborů

Mikrobiologické rozborů potravin podle požadavků stanovených nařízením Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění, byly zajišťovány externí akreditovanou laboratoří EUROFINS CZ, s. r. o. Rozborů balených vod na mikrobiologické požadavky stanovené vyhláškou č. 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a způsobu jejich údržby, ve znění pozdějších předpisů, a vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů, zajistila rovněž výše uvedená externí laboratoř EUROFINS CZ, s. r. o. Další mikrobiologické rozborů zabezpečily laboratoře Výzkumného ústavu veterinárního lékařství, v. v. i. v Brně a laboratoře Státního veterinárního ústavu Praha a Olomouc.

Z celkem 1721 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a vzorků stěrů odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří byl zaznamenán nevyhovující výsledek u 171 šarží.

ice, bottled water and swabs from places, equipment and objects, of which 656 batches were checked directly on site and 1721 via laboratory samples. On-site inspections discovered 155 batches that were unfit for human consumption. 171 non-compliant samples were detected in laboratories. In addition to routine tests, the level of microbiological purity of foods was also monitored as part of the planned microbiological inspection campaign. The number of batches tested in this way is included in the overall summary of inspected samples. In addition, samples were taken from locations, devices and objects used in foodstuff and meal production - out of a total of 454 samples, four were non-compliant.

In terms of individual sectors of the food industry, the greatest numbers of inspected samples found to be unsafe were for meat products (68 batches), milk products (34 batches) and bakery products (20 batches). The most frequent safety violation was the growth of mould visible to the naked eye, and spoiling due to microbial activity.

Results of laboratory analyses

Microbiological analyses according to the requirements of the Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs, as amended, were carried out by the accredited independent laboratory EUROFINS CZ, s. r. o. Analyses of bottled water according to the microbiological requirements of Decree No. 275/2004 Coll., on Quality Requirements and Safety to Health of Bottled Water and Means of Their Maintenance, as amended, and Decree No. 252/2004 Coll., which sets the hygienic requirements for drinking and hot water and the number and scope of inspections of drinking water, as amended, were also carried out by the above independent laboratory EUROFINS CZ, s. r. o. Other microbiological analyses were provided by the laboratory of the Veterinary Research Institute, v. v. i. Brno and the laboratory of the State Veterinary Institute Prague and Olomouc.

From a total of 1721 batches of food, meals, ice, bottled water and swabs taken for microbiological inspection in laboratories, non-compliant results were recorded for 171 batches.

The cause of violation of microbiological food safety criteria was the discovery of the pathogenic bacteria *Salmonella* spp., which was discovered in five batches of fresh chicken and two batches of meat-based ready-to-cook food tested in the market network. Pathogenic *Vibrio parahaemolyticus* was found in two batches of shrimp.

The pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* was detected in three batches of delicatessen products taken from a production plant. *Escherichia coli* producing shiga toxins (STEC) or enteropathogenic *E. coli* (EPEC)

Příčinou porušení mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin byly nálezy patogenní bakterie *Salmonella* spp., která byla nalezena v pěti šaržích čerstvého kuřecího masa a ve dvou šaržích masných polotovarů odebraných v tržní síti. Ve dvou šaržích krevet bylo prokázáno patogenní *Vibrio parahaemolyticus*.

Patogenní bakterie *Listeria monocytogenes* byla zjištěna ve třech šaržích lahůdkových výrobků odebraných z výroby. Ve třech šaržích tatarských biftek odebraných v tržní síti a také v jednom studeném pokrmu (tatarský biftek), který byl odebrán v restauraci, byla prokázána *Escherichia coli* produkující shiga-toxiny (STEC), případně enteropatogenní *E. coli* (EPEC). Bakterie EPEC byla prokázána také v naklíčených semenech ředkvičky odebraných v tržní síti. *Campylobacter* spp. byl zjištěn ve dvou šaržích hotevých teplých pokrmů (kebab a döner).

V jedné šarži balené kojenecké vody a rovněž v jedné šarži balené pitné vody byly překročeny jakostní ukazatele (počty kolonií při 22 °C a 36 °C). Tyto organotrofní bakterie představují indikátory obecné kontaminace a jsou považovány za hygienicky méně významné, přesto signalizují např. nedodržení správné výrobní praxe nebo nevhodnou teplotu při skladování.

V rámci provozů společného stravování bylo u 84 šarží nebalených zmrzlín překročeno kritérium hygieny výrobního procesu pro indikátorové mikroorganismy čeledi Enterobacteriaceae.

Z výrobníků ledu byly v provozovnách společného stravování odebrány vzorky ledu určeného do nápojů ke zjištění úrovně zabezpečení hygienického prostředí výroby, manipulace s ledem a jeho skladování. Z výsledků mikrobiologického vyšetření vyplývá, že nevyhovělo 59 šarží ledu. Ve 13 případech se jednalo o překročení limitů pro zdravotní ukazatele, a to *Escherichia coli* a intestinální enterokoky a ve 46 případech pouze o překročení limitů pro jakostní ukazatele (koliformní bakterie, počty kolonií rostoucí při 22 °C a 36 °C a živé organismy). Dále nevyhověly 2 šarže balených ledů odebrané z výroby v mrazárnách. V balených ledech byly překročeny limity pro jakostní ukazatele (počty kolonií rostoucí při 22 °C a 36 °C).

Ve čtyřech vzorcích stěrů, které byly odebrány z předmětů a zařízení používaných ve výrobě potravin, na prodejně a při přípravě pokrmů v rychlém občerstvení, byly zjištěny patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*.

was detected in three batches of steak tartare taken from the market and also in one cold dish (steak tartare) taken from a restaurant. EPEC bacteria as also detected in sprouted radish seeds taken from the market. *Campylobacter* spp. was detected in two batches of ready-made hot meals (kebab and döner).

Quality indicators (colony counts at 22 °C and 36 °C) were exceeded in one batch of bottled water suitable for infants and also in one batch of bottled drinking water. These organotrophic bacteria are indicators of general contamination and are regarded as relatively insignificant health hazards, despite the fact that they indicate issues such as a failure to follow correct manufacturing practices, or storage at unsuitable temperatures.

In 84 batches of unpackaged ice cream, the hygiene criterion for the production process was exceeded for indicator microorganisms of the Enterobacteriaceae family in public catering facilities.

Samples of ice intended for use in beverages were taken from ice makers in public catering facilities in order to determine the hygiene safety level of the production environment, the handling of ice and its storage. The results of the microbiological examination show that 59 batches of ice did not meet the requirements. In 13 cases, the limits for health indicators were exceeded, namely for *Escherichia coli* and intestinal enterococci, and in 46 cases, only the quality indicator limits were exceeded (coliform bacteria, colony counts increasing at 22 °C and 36 °C, and live organisms). Furthermore, 2 batches of packaged ice taken from the production facilities at freezing plants did not comply. The limits for quality indicators (colony counts increasing at 22 °C and 36 °C) were also exceeded in packaged ice.

Pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* were found in four swab samples taken from objects and devices used in food production at a shop and during the preparation of fast food.

Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků

Komodita	Celkem kontrolovaných vzorků	Kontrola na místě	Rozbory		
		Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu	Cel- kem vyšet- řených vzorků	Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu zjištění mikroorganismu	Nevyhovující požadavkům na jakost/ hygienu výrobního procesu
Doplňky stravy, zvláštní výživa	24	0	21	0	0
Ryby, vodní živočichové	36	2	29	2 <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	0
Maso balené, masné polotovary, masné výrobky	399	68	144	6 <i>Salmonella Enteritidis</i> 1 <i>Salmonella Muenchen</i> 3 <i>STEC/EPEC</i>	0
Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně	272	3	238	3 <i>Listeria monocytogenes</i>	0
Přírodní sladidla	3	0	0	0	0
Čokoláda, cukrovinky	14	0	0	0	0
Koření	5	0	2	0	0
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, hořčice	10	0	6	0	0
Balené vody - kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody	40	0	35	0	2 počty kolonií při 22 °C a 36 °C
Luštěniny, olejnatá semena	5	0	1	0	0
Mléčné výrobky	110	34	10	0	0
Zpracované ovoce	38	1	22	0	0
Zpracovaná zelenina	39	0	28	0	0
Naklíčená semena a klíčky	10	0	10	1 EPEC	0
Čerstvá zelenina	60	13	33	0	0
Čerstvé ovoce	30	9	11	0	0
Skořápkové plody	20	1	1	0	1 <i>Enterobacteriaceae</i>
Výrobky z brambor	1	0	0	0	0
Mlýnské obilné výrobky	7	0	1	0	0
Těstoviny	5	0	3	0	0
Pekařské výrobky	77	20	5	0	0
Cukrářské výrobky a těsta	314	1	298	0	0
Led určený do nápojů (nebalený a balený)	93	0	93	13 <i>Escherichia coli</i> , enterokoky	48 koliformní bakterie, počty kolonií při 22 °C a 36 °C, živé organismy
Zmrzliny, mražené krémy	175	0	174	0	84 <i>Enterobacteriaceae</i>
Vejce, vaječné výrobky	13	0	3	0	0
Pokrmý - gastro	123	3	99	2 <i>Campylobacter</i> spp. 1 EPEC	0
Hygiena PPP	454	0	454	0	4 <i>Listeria monocytogenes</i>
CELKEM	2377	155	1721	32	139

2 Table

Results of the inspection of microbiological requirements

Commodity	Total inspected samples	On-site inspection	Analysis		
		Unfit for human consumption due to putrefaction, spoiling or decomposition	Total of samples analysed	Unfit for human consumption due to discovery of microorganisms	Not meeting requirements for quality/production process hygiene
Food supplements, special nutrition	24	0	21	0	0
Fish, aquatic animals	36	2	29	2 <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	0
Packed meat, semi-finished prepared meat products, meat products	399	68	144	6 <i>Salmonella</i> Enteritidis 1 <i>Salmonella</i> Muenchen 3 STEC/EPEC	0
Delicatessen products and other cold dishes	272	3	238	3 <i>Listeria monocytogenes</i>	0
Natural sweeteners	3	0	0	0	0
Chocolate, confectionery	14	0	0	0	0
Spices	5	0	2	0	0
Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, salt, mustard	10	0	6	0	0
Bottled water - water intended for consumption by infants, spring water, natural mineral water and bottled drinking water	40	0	35	0	2 colony count at 22 °C and 36 °C
Legumes, oil seeds	5	0	1	0	0
Dairy products	110	34	10	0	0
Processed fruit	38	1	22	0	0
Processed vegetables	39	0	28	0	0
Sprouted seeds and sprouts	10	0	10	1 EPEC	0
Fresh vegetables	60	13	33	0	0
Fresh fruit	30	9	11	0	0
Dry fruit	20	1	1	0	1 Enterobacteriaceae
Potato products	1	0	0	0	0
Milled cereal grain products	7	0	1	0	0
Pasta	5	0	3	0	0
Bakery products	77	20	5	0	0
Confectionery products and dough	314	1	298	0	0
Ice for drinks (unpackaged and packaged)	93	0	93	13 <i>Escherichia coli</i> , enterococci	48 coliform bacteria, colony count at 22 °C and 36 °C, live organisms
Ice cream, frozen creams	175	0	174	0	84 Enterobacteriaceae
Eggs, egg products	13	0	3	0	0
Meals - gastro	123	3	99	2 <i>Campylobacter</i> spp. 1 EPEC	0
FBO hygiene	454	0	454	0	4 <i>Listeria monocytogenes</i>
TOTAL	2 377	155	1 721	32	139

2.1.4

Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek

V roce 2021 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 1819 šarží potravin, z nichž 67 (3,7 %) bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných šarží byl zaměřen na stanovení pesticidů.

Za účelem stanovení pesticidů bylo odebráno 1083 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 27 šarží. Jednalo se zejména o vzorky zelených čajů, chilli papriček, papriky, bazalky nebo koriandru.

Ve skupině vzorků, které byly odebrány na stanovení obsahu mykotoxinů, byla z celkového počtu 391 kontrolovaných šarží jedna vyhodnocena jako nevyhovující. Jednalo se o raw tyčinku s vysokým obsahem Ochratoxinu A.

Pro stanovení množství chemických prvků bylo odebráno celkem 295 šarží, 38 šarží bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Jednalo se například o celer s překročeným maximálním limitem obsahu kadmia nebo o ostropestřcovou kaši s překročeným maximálním limitem obsahu olova. Největší skupinu nevyhovujících šarží tvořily doplňky stravy (křemelina), u nichž byl překročen maximální limit obsahu olova, nebo obsahovaly takové množství hliníku, že šarže byla Státním zdravotním ústavem vyhodnocena jako potravinu škodlivá pro zdraví.

Obsah polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH) byl kontrolován celkem u 50 šarží potravin, nevyhověl jeden doplněk stravy Bio rakytník fruit oil.

2.1.4

Summary of inspection results for selected groups of foreign substances

In 2021, inspections for foreign substances were carried out for a total of 1819 foodstuff batches, out of which 67 (3.7 %) were non-compliant. The highest number of tested samples focused on the determination of pesticides.

1083 food batches were tested with the objective of determining the level of pesticides present. Above-limit amounts of pesticide residue were found in 27 batches. These were mainly samples of green teas, chilli peppers, peppers, basil and coriander.

In the group of samples taken for the determination of mycotoxins, 1 batch was evaluated as unsatisfactory out of the total number of 391 inspected samples. It was a raw bar with a high content of Ochratoxin A.

A total of 295 batches were taken to determine the quantity of chemical elements, from which 38 batches were evaluated as unsatisfactory. These included celery where the maximum limit for cadmium was exceeded, or milk thistle porridge with an exceeded maximum limit for lead. The largest number of non-compliant batches were in the area of food supplements (Diatomaceous earth) where the maximum limit for lead content was exceeded, or

3 Tabulka_Table

Přehled vybraných skupin cizorodých látek (pesticidy, kontaminanty)

Overview of selected groups of foreign substances (pesticides, contaminants)

Cizorodé látky Foreign substances	Celkový počet kontrolovaných šarží Total number of inspected batches	Počet nevyhovujících šarží Number of non-compliant batches
Pesticidy_Pesticides	1083	27
Kontaminanty_Contaminants		
Mykotoxiny_Mycotoxins	391	1
Chemické prvky_Chemical elements	295	38
PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons)	50	1

2.1.5

Přehled kontroly vybraných skupin potravinářských přídavných látek

V roce 2021 bylo v rámci kontroly potravinářských přídavných látek, v souladu s nařízením (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídavných látkách, zkontrolováno celkem 1279 šarží potravin na obsah konzervačních látek, barviv a sladidel, z nichž 39 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující.

Obsah konzervačních látek byl kontrolován celkem u 837 šarží potravin, z nichž 24 nevyhovělo požadavkům právních předpisů na množství přítomného oxidu siřičitého (E 220), kyseliny sorbové (E 200) a kyseliny benzoové (E 210).

Nejčastěji bylo překročeno povolené množství celkového oxidu siřičitého u vína. V sójových omáčkách byl v jednom případě zjištěn obsah oxidu siřičitého, který není pro tuto kategorii potravin povolen, ve druhém případě byla zjištěna přítomnost kyseliny benzoové, která je sice pro tuto potravinu povolena, ale nebyla deklarována na obale. U strouhaného křenu byl zjištěn vyšší obsah oxidu siřičitého, než je povolený limit, u sušených meruňkách pak nebyl oxid siřičitý coby alergen na obale deklarován.

Druhou nejčastěji analyzovanou skupinou potravinářských přídavných látek jsou barviva. V roce 2021 byl obsah barviv stanovován u 347 šarží potravin, 8 z nich bylo vyhodnoceno jako nevyhovující.

Jednalo se o obsah nedeklarovaného azorubinu (E 122) v ovocných karamelových bonbonech, v případě zjištěných azobarviv v želé bonbonech chyběla na obalu informace o možném nepříznivém ovlivnění činnosti a pozornosti dětí, ve druhém případě nebyl obsah barviv tartrazin (E 102), žluť SY (E 110), azorubin a brilantní modř (E 133) na obale želé bonbonů vůbec deklarován. V modelovací hmotě byl zjištěn nedeklarovaný obsah barviv brilantní modř a barviva žluť SY, které bylo současně obsaženo v nadlimitním množství. Ve sladkých tyčinkách z pšeničné mouky byl laboratorně stanoven nedeklarovaný obsah barviv ponceau 4R (E 124), brilantní modř a žluť SY, nadlimitní obsah ponceau 4R byl zjištěn také ve figurkách z mléčné modelovací hmoty. Nedeklarovaný obsah karmínu (E 120) byl zjištěn v instantním malinovém nápoji a v cukrovince praskací jahodový prášek.

which contained such a large amount of aluminium that one batch was evaluated as food harmful to health by the National Institute of Public Health.

Polycyclic aromatic hydrocarbon (PAH) content was checked for a total of 50 foodstuff batches, and one food supplement, Bio sea buckthorn fruit oil, did not meet the requirements.

2.1.5

Summary of inspection results for selected groups of food additives

In 2021, according to the Regulation (EC) No. 1333/2008 on food additives, a total of 1279 foodstuff batches were checked for their content of preservatives, dyes and sweeteners as part of the inspection of food additives. 39 of these were assessed as non-compliant.

Preservative content was tested for a total of 837 food batches, out of which 24 failed to meet the requirements laid down by legal regulations concerning the amounts of sulphur dioxide (E 220), sorbic acid (E 200) and benzoic acid (E 210) that can be present.

As regards wine, the permitted amount of total sulphur dioxide was most often exceeded. In one case, soy sauces were found to contain sulphur dioxide, which is not permitted for this category of food, while in a second case, the presence of benzoic acid was found, which is permitted for this food but was not declared on the packaging. A higher content of sulphur dioxide than the permitted amount was found in grated horseradish, while in dried apricots, sulphur dioxide was not declared as an allergen on the packaging.

Food colourings are the second most frequently analysed group of food additives. In 2021, food colouring content was tested for 347 food samples and 8 of them were assessed as non-compliant.

Undeclared azorubine (E 122) was found in fruit caramel sweets. In the case of azo colourings found in jelly sweets, information was missing on the packaging about its possible adverse effect on children's activities and attention, while in a second case, the colourings tartrazine (E 102), Sunset Yellow (E 110), azorubine and Brilliant Blue (E 133) were not declared on jelly confectionery.

Přehled vybraných skupin aditivních látek Summary of selected groups of additives

Potravinářské přídatné látky Food additives	Celkový počet kontrolovaných šarží Total number of inspected batches	Počet nevyhovujících šarží Number of non-compliant batches
Konzervanty_Preservatives	837	24
Barviva_Colourings	347	8
Sladidla_Sweeteners	95	7

Obsah sladidel byl kontrolován celkem u 95 šarží potravin. Jako nevyhovující bylo vyhodnoceno 7 šarží.

Jednalo se o nepovolený obsah sacharinu (E 954) ve vínech, v nakládaném zázvoru byl zjištěn acesulfam K (E 950) v nadlimitním množství, nedeklarovaný obsah sukralozy (E 955) byl zjištěn v doplňku stravy ve formě nápoje v prášku. Ve dvou případech byla pak zjištěna přítomnost sukralozy ve výrobcích, pro které není obsah tohoto sladidla povolen. Jednalo se o instantní nápoj v prášku s vanilkovou příchutí a kakaový nápoj v prášku.

packaging at all. Undeclared content of the colourings Brilliant Blue and Sunset Yellow SY, of which there was an above-limit amount, was found in modelling material. An undeclared content of the colourings ponceau 4 F (E 124), Brilliant Blue and Sunset Yellow SY in sweet wheat flour bars was determined in the laboratory, and an above-limit content of ponceau 4R was found also in figures made of milk-based modelling material. An undeclared content of carmine (E 120) was found in an instant raspberry drink and in confectionery cracking strawberry powder.

Sweetener content was tested for a total of 95 foodstuff batches. 7 batches were found non-compliant.

Unauthorized saccharin (E 954) was found in wines, an above-limit quantity of acesulfame K (E 950) was found in pickled ginger, a non-declared content of sucralose (E 955) was found in a powdered beverage sold as a food supplement. In two cases, sucralose was found in products in which the content of this sweetener is not permitted. It was a vanilla-flavoured instant powdered drink and a powdered cocoa drink.

2.1.6 Kontrola označování a jakosti potravin

V rámci kontroly označování bylo v roce 2021 zkontrolováno celkem 4 013 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 813 šarží potravin nevyhovujících. Při kontrole analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 297 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 1 003 nevyhovujících šarží.

2.1.6 Inspection of foodstuff labelling and quality

In 2021, a total of 4 013 foodstuff batches were tested during labelling inspections, and of that amount, a total of 1 813 batches were deemed non-compliant. A total of 297 non-compliant batches were found when checking analytical requirements (physical and chemical quality requirements), and a total of 1 003 non-compliant batches were found during inspections focused on sensory requirements (sensory quality requirements).

2.1.7 Kontroly tematické a mimořádné

Kontrola ovoce a zeleniny a výrobků z nich v rámci projektu „Ovoce a zelenina do škol“

Dle smlouvy o součinnosti mezi SZPI a SZIF jsou provádě-

ny kontroly školního projektu, kdy schválení dodavatelé dodávají čerstvé a zpracované ovoce a zeleninu do základních škol. V první polovině roku 2021 byly kontroly omezeny uzavřením škol z epidemiologických důvodů. Bylo zkontrolováno 17 šarží s vyhovujícím hodnocením jakosti a sledovatelnosti. V 1. pololetí školního roku 2021/2022 byly kontroly prováděny standardně. Bylo provedeno 22 kontrol a odebráno 25 šarží ovoce, zeleniny a ovocných nápojů. Pouze v jednom případě byla zjištěna nevyhovující jakost dodávaných mandarinek.

Kontrola obsahu přidaných přírodních sladidel, barviv a SO₂ v jednodruhovém sušeném ovoci

Cílem odběru vzorků sušeného ovoce označovaného jako „bez přídavku cukru“ bylo ověřit, zda nebyla do sušeného ovoce přidána přírodní sladidla a dále přídavné látky, jako SO₂ a barviva, která nebyla deklarovaná ve složení na obalu výrobku. Inspektoři se zaměřili na dovozce, velkoobchody a distribuční centra řetězců. Ze 14 odebraných vzorků sušeného ovoce bylo u 2 výrobků Cantaloupe plátky a Papaya, které byly označeny údajem bez přidaného cukru, na základě laboratorních rozborů prokázáno, že obsahují přidané cukry. Z pohledu přídavných látek (barviva, SO₂), které by nebyly deklarovány na obalu, nebo by byly přítomny ve vyšším než povoleném množství, se vzorky odebrané při ÚŘK nejevily jako problematické.

Mimořádná kontrola jablek

Inspektoři SZPI se v předvánočním období zaměřili na kontrolu jakosti, bezpečnosti, označování a sledovatelnosti jablek v místě maloobchodního prodeje. V rámci 65 kontrol bylo zhodnoceno 78 šarží jablek, z nichž bylo odebráno 16 laboratorních vzorků ke stanovení reziduí pesticidů. Laboratorní analýza neprokázala přítomnost reziduí pesticidů nad povolené maximální reziduální limity dle platných právních předpisů. V rámci kontrolní akce bylo u jedné šarže jablek zjištěno porušení požadavků na označování, u dalších dvou šarží bylo konstatováno klamání spotřebitele ohledně země původu produktu.

Kontroly mraženého drobného bobulového ovoce původem ze třetích zemí na přítomnost viru hepatitidy A a norovirů v místě určení zásilek

Cílem kontrolní akce bylo dle hlášení Generálního ředitelství cel provést kontrolu spojenou s odběrem vzorků v místě určení (velkoobchody mraženým ovocem, mrazírny) zmraženého drobného bobulového ovoce, a to konkrétně mražených jahod, malin, borůvek, ostružin, moruš, popř. rybízů původem ze třetích zemí tak, aby byly zkontrolovány zásilky (významného množství) u většiny dodavatelů do ČR. Odebrané vzorky byly analyzovány na přítomnost virů hepatitidy A a norovirů v akreditované laboratoři Výzkumného ústavu veterinárního lékařství, v. v. i. V rámci trvání kontrolní akce (10 měsíců) bylo do ČR dovezeno 324 zásilek mraženého drobného

2.1.7 Thematic and ad hoc inspections

Inspection of fruit and vegetables and products made from them within the “Fruit and Vegetables for Schools” project

According to the agreement on cooperation between CAFIA and SAIF, inspections are performed in relation to this school project in which approved suppliers supply fresh and processed fruit and vegetables to primary schools. In the first half of 2021, inspections were limited by the closure of schools for epidemiological reasons. 17 batches were inspected with satisfactory quality and traceability assessment. In the first half of the school year 2021/2022, inspections were carried out in a standard way. 22 inspections were performed, and samples were taken from 25 batches of fruit, vegetables and fruit drinks. Unsatisfactory quality was found only in one case of supplied mandarin oranges.

Inspection of the content of added natural sweeteners, colourings and SO₂ in dried single-kind fruit

The purpose of taking samples of dried fruit labelled as “no sugar added” was to check whether natural sweeteners and other additives, such as SO₂ and colourings, were added but not declared in the composition on the product packaging. Inspectors focused on importers, wholesalers and chain distribution centres. Of the 14 samples of dried fruit, 2 products (Cantaloupe slices and Papaya) which were labelled “no sugar added” contained added sugars based on laboratory analyses. As regards additives (colourings, SO₂) not being declared on packaging, or being present in a higher than permitted amount, the samples taken during the campaign did not appear to be problematic.

Ad hoc inspection of apples

In the pre-Christmas period, CAFIA inspectors focused on the quality, safety, labelling and traceability of apples at the point of retail sale. During 65 inspections, 78 batches of apples were evaluated, from which 16 laboratory samples were taken to determine pesticide residues. Laboratory analyses did not prove the presence of pesticide residues above the permitted maximum residue limits according to valid legal regulations. During the inspection, one batch of apples failed to comply with labelling requirements, and another two batches were found to mislead the consumer as to the country of origin of the product.

ovoce v celkovém množství téměř 5 milionů kg. Převládá dovoz mražených borůvek a mražených malin z Ukrajiny. Největší dovozci však většinu zásilek v ČR jen proclili a vyvezli do jiných zemí EU. Často bylo dovezené zboží prodáno na další tepelné opracování, např. do ovocných složek mléčných výrobků, dření, k využití v pekařství, na kompoty, sirupy, marmelády, destiláty apod. Poměrně málo dovozců balí a uvádí mražené ovoce na trh k přímé spotřebě v ČR. Tato zjištění z kontrol byla také důvodem odběru jen 17 vzorků mraženého drobného bobulového ovoce na laboratorní rozbor. Molekulárně biologické vyšetření na přítomnost genomu humánních norovirů a viru hepatitidy neprokázalo v žádném ze 17 odebraných vzorků přítomnost sledovaných virů.

Kontrola pravosti šafránu

V rámci této kontroly bylo odebráno celkem 10 šarží šafránu pravého (*Crocus sativus* L.), v pevném i mletém stavu. U žádné šarže nebylo prokázáno falšování vybranými adulteranty.

Kontrola máku z dovozu se zaměřením na obsah morfinových alkaloidů

Cílem kontrolní akce bylo ověřit především u máků původem z jiných členských států EU a třetích zemí jejich vhodnost pro použití v potravinářství z hlediska přítomnosti morfinových alkaloidů. U nahlášených zásilek máku byla provedena kontrola plnění informační povinnosti příjemce potravin v místě určení podle vyhlášky č. 172/2015 Sb., která byla spojená s odběrem vzorků na stanovení morfinových alkaloidů.

V rámci kontrolní akce bylo provedeno celkem 25 kontrol u celkem 10 kontrolovaných osob. U žádného PPP nebyly shledány nedostatky při plnění informační povinnosti při dovozu máku dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. Stanovení morfinových alkaloidů bylo provedeno u 7 šarží máku, 3 šarže máku byly vyšetřeny rovněž na přítomnost reziduí pesticidů. Jedna šarže máku původem ze SR nevyhověla, neboť zjištěná suma morfinových alkaloidů byla vyšší než hodnota 25 mg/kg uvedená ve vyhlášce č. 329/1997 Sb. U šarže máku původem z Maďarska byl překročen maximální reziduální limit pro účinnou látku chlorpyrifos stanovený nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005.

Kontrola pekařských výrobků, označených jako chléb „kvasového typu“, „kvasový“, nebo „tradiční kvasový“

V rámci této ústředně řízené kontroly bylo provedeno celkem 50 kontrol u 45 výrobců, byla provedena kontrola receptur a oprávněnost označení chlebě jako chléb „kvasový“, „kváskový“, „s kváskem“ nebo „s kvasem“ celkem u 70 chlebě, oprávněnost označení jako chléb „tradiční kvasový“, „tradiční kváskový“, „tradiční s kváskem“ nebo „tradiční s kvasem“ bylo posouzeno u 6 chlebě, ani jeden

Inspections of frozen small berries originating in third countries for the presence of hepatitis A virus and noroviruses at the place of destination

According to the General Directorate of Customs, the aim of the inspection was to carry out inspections associated with the taking of samples at the destination (frozen fruit wholesalers, freezer plants) of frozen small berries, namely frozen strawberries, raspberries, blueberries, blackberries, mulberries, and currants originating from third countries in such a way that consignments (of significant quantities) are checked at most suppliers to the Czech Republic. The samples were analysed for the presence of hepatitis A viruses and noroviruses in an accredited laboratory of the Research Institute of Veterinary Medicine, v. v. i. During the inspection event (10 months), 324 consignments of frozen small fruit were imported into the Czech Republic in a total quantity of almost 5 million kg. Imports of frozen blueberries and frozen raspberries from Ukraine predominated. However, the largest importers only cleared most consignments through customs and exported them to other EU countries. Imported goods were often sold for further heat treatment, e.g. as fruit ingredients of dairy products, pulp, for use in bakery products, compotes, syrups, jams, distillates, etc. Relatively few importers package and market frozen food for direct consumption in the Czech Republic. These findings from the inspections were also the reason only 17 samples of frozen small berries were taken for laboratory analysis. Molecular biological examination for the presence of the genome of human noroviruses and the hepatitis virus did not show any presence of the monitored viruses in any of the 17 samples taken.

Inspection of saffron authenticity

As part of this inspection, a total of 10 batches of saffron (*Crocus sativus* L.) were collected, both solid and ground, and no batch proved to be adulterated using selected adulterants.

Inspections of poppy seed with regard to the presence of morphine alkaloids

The suitability for use in the food industry of poppy seed originating in other EU member states and third countries were of particular interest in connection with the presence of morphine alkaloids. For reported consignments of poppy seed, an inspection assessing whether the food recipient at the place of destination fulfilled the required obligation to provide information pursuant to Decree No. 172/2015 Coll. was conducted; this involved the taking of samples to determine morphine alkaloids.

This inspection campaign involved a total of 25 inspections carried out for a total of 10 inspected entities. No shortcomings were found in the fulfilment of the obligation to provide information pursuant to Decree

výrobek nebyl u výrobců označen jako chléb „kvasového typu“ nebo „kváskového typu“. Celkem v 11 případech bylo označení chlebů jako „kvasový“ vyhodnoceno jako neoprávněné s ohledem na recepturu, správné označení mělo být pouze chléb „kvasového typu“ nebo „kváskového typu“ protože chleby nebyly zakyseleny výhradně kvasem.

Rozhodující pro oprávněnost použití daného označení je typ kvasu, který byl použit při výrobě a další použité složky chleba, které mohou chléb zakyselit a kypřit.

Mimořádná kontrola ethylenoxidu v koření a sezamovém semeni původem z Indie, Asie

Celkem bylo odebráno 20 šarží potravin, z čehož bylo 13 šarží koření, 5 šarží sezamového semene a 2 šarže sušené cibule.

Ze vzorků koření bylo odebráno 6 šarží pepře (černý, zelený, bílý, celý i mletý) původem z Vietnamu (4×), Číny a Indie; 5 šarží kurkumy z Indie, 2 šarže kmínu římského mletého z Indie a Sýrie, 2 šarže sušených cibulových plátků původem z Indie a Číny. Čtyři šarže sezamového semene byly původem z Indie a jedna šarže z Ugandy.

Jedna šarže bio mleté kurkumy z Indie byla vyhodnocena jako nevyhovující, byl zjištěn nadlimitní obsah pesticidu ethylenoxidu, dále u jedné šarže bio sezamu původem z Ugandy, byl detekován ethylenoxid, který sice nepřekročil maximální limit rezidua pesticidu dle nařízení (ES) č. 396/2005, ale protože se jednalo o potravinu s deklarací bio, byl nález nahlášen na MZe, odbor environmentálního a ekologického zemědělství.

Kontrola charakteristických vlastností olivových olejů

Dle nařízení Komise (EHS), o charakteristikách olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a o příslušných metodách analýzy (dále jen nařízení (EHS) č. 2568/91), musí každý členský stát zajistit ověřování údajů deklarovaných na etiketě olivových olejů, Počet vzorků je závislý na množství olivového oleje uváděného na trh – v ČR, která není produkční zemí, je počet vzorků závislý na spotřebě olivového oleje. Výsledky těchto ověřování jsou zasílány do Evropské komise. V roce 2021 bylo odebráno 11 vzorků extra panenských olivových olejů, což je více, než je povinný počet dle množství olivového oleje uvedeného na trh.

Cílem ústředně řízené kontroly bylo prověřit, zda extra panenské olivové oleje splňují fyzikální a chemické parametry stanovené nařízením Komise (EHS) č. 2568/91.

V průběhu kontrolní akce bylo prověřeno 11 šarží extra panenských olivových olejů – 7 olejů bylo z Řecka (jeden z nich byl plněn ve Španělsku), 2 ze Španělska, 1 z Itálie, 1 z EU (byl plněn ve Španělsku).

No. 172/2015 Coll. for the import of poppy seeds at any food business operation. 7 batches of poppy seeds were analysed for the presence of morphine alkaloids and 3 batches of poppy seeds were also analysed for the presence of pesticide residues. One batch of poppy seeds from the Slovak Republic was non-compliant, as the sum of morphine alkaloids was higher than the value of 25 mg/kg set by Decree No. 329/1997 Coll. In one batch of poppy seeds originating in Hungary, the maximum residue limit for chlorpyrifos laid down in Regulation (EC) No. 396/2005 of the European Parliament and Council was exceeded.

Inspection of bakery products designated as “sour-dough-type”, “sourdough” or “traditional sourdough” bread

As part of this centrally controlled inspection, a total of 50 inspections were carried out at 45 producers. Recipes were inspected, as well as the legitimacy of labelling bread “sourdough”, “leavened”, “yeast-activated bread” and “made with sourdough starter”, for 70 kinds of bread. The legitimacy of labelling bread “traditional sourdough”, “traditional leavened”, “traditional yeast-activated” and “traditional with sourdough starter” was assessed for 6 types of bread, and not a single product was labelled by the producer as “sourdough-type” or “yeast-activated type”. In a total of 11 cases, the labelling of the bread as “sourdough” was evaluated as being unjustified with regard to the recipe, as the correct labelling should have been only “sourdough-type” or “yeast-activated type” bread as the breads were not soured exclusively with sourdough.

The type of sourdough used in the production of bread and other ingredients used in bread which can make the bread sour or leaven it was decisive with regard to the legitimacy of using the given labelling.

Ad hoc inspection of ethylene oxide in spices and sesame seeds originating in India, Asia

A total of 20 batches of foodstuffs were collected, of which there were 13 batches of spices, 5 batches of sesame seed and 2 batches of dried onions.

From the samples of spices, 6 batches of pepper (black, green, white, whole and ground) originating in Vietnam (4×), China and India were collected; 5 batches of turmeric were from India, 2 batches of ground cumin were from India and Syria, and 2 batches of dried onion slices originated in India and China. Four batches of sesame seed were from India and one batch was from Uganda.

One batch of organic ground turmeric from India was evaluated as non-compliant, due to the above-limit content of the pesticide ethylene oxide, and also ethylene

U všech kontrolovaných šarží byly provedeny analýzy dle nařízení Komise (EHS) č. 2568/91, které mají mj. prokázat případné falšování olivových olejů jinými druhy olejů – tyto analýzy byly provedeny v laboratoři SZPI v Praze. Všechny hodnocené šarže byly vyhovující.

U všech kontrolovaných šarží bylo dále provedeno v souladu s nařízením Komise (EHS) č. 2568/91 senzoričké hodnocení, které slouží k potvrzení deklarované kategorie olivového oleje (v tomto případě byly všechny oleje deklarovány jako extra panenské). Senzoričké hodnocení musí být provedeno schváleným senzoričským panelem – SZPI za tímto účelem využívá schválený senzoričský panel ve Slovinsku, Laboratory of Olive Oil Tasting, Zelena ulica 8 6310 IZOLA. Z 11 hodnocených šarží bylo 5 vyhodnoceno jako nevyhovující (2 ze Španělska a 3 z Řecka).

Dle čl. 2 odst. 2 nařízení (EHS) č. 2568/91 má v takovém případě zainteresovaná strana právo požádat o oponentní hodnocení ve dvou jiných schválených zkušebních komisích, z nichž alespoň jedna musí být v zemi původu oleje.

O provedení oponentních hodnocení si požádalo všech 5 kontrolovaných osob, u nichž byly odebrány vzorky s nevyhovujícím výsledkem ze senzoričkého hodnocení provedeného ve Slovinsku. Oponentní senzoričké hodnocení bylo provedeno senzoričskými zkušebními komisemi v Řecku a ve Španělsku. Všechna oponentní hodnocení potvrdila hodnocení laboratoře ve Slovinsku.

I po provedení senzoričských oponentních hodnocení lze tedy konstatovat, že všech 5 šarží, u kterých bylo oponentní hodnocení provedeno, bylo nevyhovujících, žádný z nich neodpovídal deklarované kategorii extra panenský olivový olej.

V roce 2021 bylo jako nevyhovující z pohledu kategorizace olivových olejů vyhodnoceno 45,4 % kontrolovaných šarží (v roce 2020 to bylo cca 36 %). Došlo k nárůstu nevyhovujících záchyťů, který se několik minulých let pohyboval nad 30 %. Zvýšený dozor nad olivovými oleji tedy má své odstatnění.

Kontrola fritovacích olejů v provozovnách společného stravování a u výrobců a kontrola zaměřená na uplatňování zmírňujících opatření ke snížení obsahu akrylamidu stanovených v nařízení (EU) 2017/2158 v provozovnách společného stravování

V rámci kontrolní akce bylo prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány „přepálené“ fritovací oleje a tuky, které vykazují známky nepřijatelného stupně tepelného rozkladu a jsou tedy považovány za potraviny nevhodné ke spotřebě ve smyslu čl. 14 odst. 5 nařízení (ES) č. 178/2002. Cílem kontrolní akce bylo rovněž prověřit, zda provozovatelé zařízení společného stravování uplat-

oxide was detected in the one batch of organic sesame originating in Uganda. It did not exceed the maximum limit for pesticide residues laid down in Regulation (EC) No. 396/2005, but as it is a foodstuff declared as being organic, the finding was reported to the Department of Environmental and Organic Agriculture at the Ministry of Agriculture.

Inspection of the characteristic features of olive oils

Pursuant to Commission Regulation (EEC) on the Characteristics of Olive Oil and Olive-residue Oil, and on the Relevant Methods of Analysis (hereinafter referred to as “Commission Regulation (EEC) No. 2568/91”) each member state must ensure the verification of data declared on the labels of olive oils. The number of test samples required depends on the quantity of olive oil placed on the market – in the Czech Republic, which is not an olive oil producing country, the number of test samples required depends on the amount of olive oil consumed. The results of these checks are sent to the European Commission. In 2021, 11 samples of extra virgin olive oil were collected, which is more than the mandatory number according to the quantity of olive oil placed on the market.

The aim of the centrally managed campaign was to verify whether extra virgin oils meet the physical and chemical parameters laid down by Commission Regulation (EEC) No. 2568/91.

In the course of the inspection campaign, 11 batches of extra virgin olive oil were tested – 7 oils from Greece (one of them bottled in Spain), 2 from Spain, 1 from Italy and 1 from the EU (bottled in Spain).

Analyses pursuant to Commission Regulation (EEC) No. 2568/91 were conducted on all the inspected batches with the aim of discovering olive oils which had potentially been adulterated through the addition of other types of oil – these analyses were conducted at the CAFIA laboratory in Prague. All the evaluated batches were satisfactory.

Furthermore, a sensory analysis of all the batches was carried out according to Commission Regulation (EEC) No. 2568/91. This analysis, which must be conducted by an approved sensory panel, is used to confirm the declared olive oil category (in this case, all the oils were declared extra virgin). The sensory analysis must be conducted by an approved sensory panel. CAFIA employs an approved sensory panel in Slovenia for this purpose, the Laboratory of Olive Oil Tasting, Zelena ulica 8 6310 IZOLA. Out of the 11 evaluated samples, 5 were evaluated as being non-compliant (2 from Spain and 3 from Greece).

Pursuant to Art. 2 (2) of Commission Regulation (EEC) No. 2568/91, in such cases the party concerned has the

ňovali klíčová zmírňující opatření ke snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách.

Posouzení, zda používaný fritovací olej/tuk vykazuje známky nežádoucího stupně tepelného rozkladu, bylo provedeno na základě senzorkého hodnocení fritovacích olejů. Provedeno bylo rovněž podpůrné měření obsahu polárních částic (TPM) prostřednictvím přístroje Testo 270 a u vybraných vzorků fritovacích olejů i laboratorní stanovení obsahu polymerních triacylglycerolů (PTG).

Kontrola fritovacích olejů byla provedena ve 48 provoznách společného stravování, zejména v restauracích a provoznách rychlého občerstvení. Při kontrolní akci bylo hodnoceno celkem 54 vzorků fritovacích tuků a olejů, 7 vzorků bylo posouzeno na základě senzorkého hodnocení a podpůrného stanovení obsahu polárních látek (TPM) a polymerních triacylglycerolů (PTG) jako potravina nevhodná k lidské spotřebě, respektive nevhodná k přípravě pokrmů. Nevyhovující vzorky fritovacích olejů tak představovaly 13 % z 54 vzorků fritovacích olejů, které byly celkově při kontrolní akci posuzovány.

right to request a counter-assessment from two other approved testing panels, of which at least one must be in the country of origin of the oil.

All 5 inspected parties with samples labelled non-compliant based on the sensory evaluation conducted in Slovenia requested that counter-assessments be performed. The counter-assessment was conducted by sensory testing panels in Greece and Spain. All counter-assessments confirmed the evaluation of the laboratory in Slovenia.

Even after the sensory counter-analysis, it could be stated that all 5 batches for which this counter-assessment was conducted continued to be found non-compliant. None of them met the standard of their declared category of extra virgin olive oil.

In 2021, 45.4 % of inspected batches were evaluated as non-compliant with regard to olive oil categorization (in 2020 it was approx. 36 %). There was a growth in non-compliant detections, which had been above 30% over the previous several years. It would therefore seem that the increased level of monitoring applied to olive oil is well-justified.

Inspections of frying oils at public catering facilities and producers, and inspections focused on the application of mitigation measures for the reduction of acrylamide in frying oils at public catering facilities as established in Regulation (EU) 2017/2158

During the inspection campaign, tests were carried out to determine whether “burnt” frying oils and fats which show signs of an unacceptable degree of thermal decomposition were being used to prepare meals. Such frying oils and fats are considered to be foods unsuitable for consumption under Art. 14 (5) of Regulation (EC) No. 178/2002. Another objective of the inspection campaign was to verify whether or not operators of public catering facilities were applying key mitigation measures to reduce the presence of acrylamide in food.

The assessment of whether used frying oil/fat shows signs of undesirable thermal decomposition was conducted based on the sensory evaluation of frying oils. The auxiliary measurement of total polar materials (TPM) was also conducted using a Testo 270 instrument. Laboratory testing to determine levels of polymerized triacylglycerols (PTG) was carried out on selected samples of frying oils.

The inspection of frying oils was conducted at 48 public catering facilities, these being mainly restaurants and fast-food establishments. During the inspection, a total of 54 samples of frying fats and oils were evaluated. 7 samples were evaluated using sensory methods and the auxiliary determination of total polar material (TPM) and



U 2 hodnocených vzorků podpůrná stanovení TPM a PTG ukazovala na velmi vysoký stupeň tepelného rozkladu olejů. Z celkového počtu 48 prověřovaných provozoven společného stravování bylo použití „přepáleného“ oleje zjištěno u 14,6 % provozoven.

V rámci ústředně řízené kontroly bylo kromě fritovacích olejů a tuků odebráno i 15 vzorků fritovaných hranolků z brambor do laboratoře ke stanovení obsahu akrylamidu. Celkem 3 vzorky překročily porovnávací hodnotu pro přítomnost akrylamidu v potravinách.

U 4 provozoven společného stravování (z celkového počtu 52 prověřovaných provozoven) bylo při kontrole zjištěno nedodržení hygienických požadavků na zařízení stanovených v příloze II, kapitoly V nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

Část kontrol fritovacích olejů byla v roce 2021 zaměřena rovněž na menší výrobní provozy, kde dochází ke smažení koblihů, donutů (amerických koblih), bramborových, příp. zeleninových lupínků ve fritézách. Při těchto kontrolách u výrobců nebyly zjištěny zásadní nedostatky.

Výsledky ústředně řízené kontroly ukázaly, že kontrolám zaměřeným na použití fritovacích tuků a olejů v provozovnách společného stravování je žádoucí věnovat i v následujícím období zvýšenou pozornost.

Kontrola obsahu čisté svalové bílkoviny v nebalených šunkách prodávaných v řetězcích v obslužném pultu i balených v originálním obale

Na jaře roku 2021 se uskutečnila ústředně řízená kontrola zaměřená na ověření pravdivosti údajů o třídě jakosti (u šunek tuzemské provenience), o obsahu čisté svalové bílkoviny a o deklarovaném obsahu masa. Kontrola se zaměřila jak na české, tak zahraniční výrobky. U zahraniční šunky byl ověřen uvedený údaj o obsahu masa, případně deklarovaný obsah čisté svalové bílkoviny. V rámci kontrolní akce byly zjištěny 2 nevyhovující šarže šunky vyrobené v Rakousku. Jednalo se o šunku od dvou různých výrobců. V obou případech se tak jednalo o potravinu falšovanou, u které laboratorní rozbory potvrdily nižší obsah masa v porovnání s údaji deklarovanými na obale pro spotřebitele.

Mimořádná kontrola označování masových konzerv

Výsledky kontrol SZPI již několik let ukazují na to, že se do ČR dováží masové konzervy, které často neodpovídají deklarovaným požadavkům na jakost a označování. V rámci kontrolní akce na jaře roku 2021 bylo zjištěno 5 nevyhovujících masových konzerv polského původu. Ve čtyřech případech se jednalo o nejakostní potravinu. Nejakostní výrobky obsahovaly více tuku, než bylo uvedeno na obalu (3×), resp. vyšší obsah soli, než bylo uvedeno

polymerised triacylglycerol (PTG) as a foodstuff unsuitable for human consumption or unsuitable for the preparation of meals, as applicable. It was found that non-compliant samples of frying oils accounted for 13% of the total of 54 samples which had been assessed during the inspection campaign.

For 2 of the samples tested, auxiliary determination of TPM and PTG indicated a very high degree of thermal disintegration. Out of the total number of 48 inspected public catering facilities, the use of “burnt” oil was identified in 14.6 % of facilities.

In addition to the frying oil and fat samples, 15 samples of fried potato chips were also taken to the laboratory to determine their acrylamide content as a part of the centrally managed inspection activity. A total of 3 samples exceeded the benchmark value for the presence of acrylamide in foods.

4 public catering facilities (out of the total number of 52 inspected) failed to meet the hygiene requirements for such facilities stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004, Annex II, on food hygiene.

In 2021, some of the frying oil inspections also focused on smaller production plants where doughnuts, American donuts, potato or vegetable crisps are fried in fryers. These inspections at the producers did not reveal any major deficiencies.

The results of the centrally managed inspections showed that it would be desirable to continue devoting greater attention to inspections focused on the use of frying oils and fats in public catering facilities in the future.

Inspection of the pure muscle protein content in unpackaged hams sold in retail chains at the counter and those packed in original packaging

In the spring of 2021, a centrally controlled inspection of ham was performed focused on the verification of the truthfulness of data concerning quality class (for hams of domestic origin), the content of pure muscle protein and the declared meat content. The inspection focused both on Czech and foreign products. In the case of foreign ham, the stated information on the meat content or the declared content of pure muscle protein was verified. The inspection campaign identified 2 non-compliant batches of ham produced in Austria. The ham was from two different manufacturers. In both cases this was counterfeit food, in which the laboratory analyses confirmed a lower meat content compared to the information declared on the consumer packaging.

v deklaraci výživových hodnot na obalu (1×). V jednom případě se ale jednalo o potravinu falšovanou, u které laboratorní rozbor potvrdil nižší obsah masa v porovnání s údaji deklarovanými na obale pro spotřebitele.

Mimořádná kontrola čerstvého/hluboce mraženého baleného drůbežího masa na stanovení přítomnosti salmonel, antibiotik a poměru voda/bílkoviny (W/RP) původem ze zahraničí

Cílem mimořádné kontroly bylo prověřit současný stav nabídky a prodeje rizikového drůbežího masa původem ze zahraničí s ohledem na podezření prodeje potenciálně nevyhovujících výrobků. Kontrola byla zaměřena na sledování přítomnosti salmonel sérotypů *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Enteritidis, monofázických kmenů *Salmonella* Typhimurium s antigenním vzorcem 1,4,[5],12:i:-. Dále byl proveden antibiotický screening a stanovení poměru voda/bílkoviny (W/RP). Do kontroly byly zahrnuty velké prodejní řetězce v územní působnosti tří inspektorátů SZPI (Brno, Hradec Králové a Tábor). K laboratorním rozborům byly odebrány tři různé šarže drůbežího masa (prsni kuřecí řízků), přičemž výsledky laboratorních rozborů byly u všech šarží vyhovující.

Kontrola zaměřená na potraviny označené jako bez lepku, nízký obsah lepku dle nařízení (EU) č. 828/2014

Cílem kontrolní akce bylo ověřit na širším rozsahu potravin a pokrmů označených jako „bez lepku“ a „nízký obsah lepku“, zda jsou u nich dodržovány požadavky příslušného prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014 o požadavcích na poskytování informací o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách spotřebitelům.

Celkem bylo odebráno 35 šarží potravin, z toho 21 šarží balených potravin, 7 šarží nebalených potravin a 7 šarží pokrmů. Z celkem 35 šarží potravin nevyhověly 2 šarže pokrmů, které překračovaly povolený limit 20 mg/kg, stanovený pro potraviny označené jako „bez lepku“ prováděcím nařízením Komise (EU) č. 828/2014 o požadavcích na poskytování informací o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách spotřebitelům.

Mimořádná kontrola doplňků stravy s obsahem amygdalinu

Důvodem konání této mimořádné kontrolní akce byl případ otravy pacienta kyanidem po požití doplňku stravy s obsahem amygdalinu. Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda doplňky stravy s obsahem amygdalinu představují riziko pro spotřebitele, tzn., zda mohou být považovány za potraviny škodlivé pro lidské zdraví ve smyslu čl. 14 odst. 2 nařízení (ES) č. 178/2002 a jako takové nesmí být uváděny na trh.

V rámci této mimořádné kontrolní akce bylo odebráno na stanovení obsahu amygdalinu celkem 7 šarží doplňků stravy, přičemž 3 šarže doplňků stravy byly dle hodnocení

Ad hoc inspection of the labelling of canned meat

The results of CAFIA inspections have been showing for several years that canned meat imported to the Czech Republic often does not meet declared quality and labelling requirements. As part of the inspection campaign in the spring of 2021, 5 unsatisfactory canned meat products of Polish origin were found. In 4 cases, it was non-compliant food. These non-compliant products contained more fat than stated on the packaging (3×), or a higher salt content than stated in the nutrition declaration on the packaging (1×). In one case, it was counterfeit food for which the laboratory analyses confirmed a lower meat content compared to the information declared on the consumer packaging.

Ad hoc inspection of fresh/deep frozen poultry meat originating from abroad to determine the presence of salmonella and antibiotics, and the water/protein (W/RP) ratio

The suspicion that potentially non-compliant products are on sale provided the impetus for a special inspection to check the existing situation regarding the offered range and sale of high-risk poultry meat originating abroad. The inspection focused on monitoring the presence of the salmonella serotypes *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Enteritidis, and monophasic strains of *Salmonella* Typhimurium with the antigenic formula 1,4,[5],12:i:-. In addition, antibiotic screening and the determination of the water/protein ratio (W/RP) was performed. The inspection took place at large retail chains within the territorial jurisdiction of three CAFIA inspectorates (Brno, Hradec Králové and Tábor). Three different batches of poultry meat (chicken breast fillets) were taken for laboratory analyses, and the results of the laboratory analyses were satisfactory for all batches.

Inspections focused on food labelled as gluten-free or with low gluten content as stipulated in Regulation (EU) No. 828/2014

The aim of the inspection campaign was to check the labelling of a wider range of foodstuffs and food as “gluten-free” and “low gluten content” and verify their compliance with the requirements of the relevant Commission Implementing Regulation (EU) No. 828/2014 on the requirements for the provision of information to consumers on the absence or reduced presence of gluten in food.

A total of 35 batches of food were taken, of which 21 batches were of wrapped foodstuffs, 7 batches were of unwrapped foodstuffs, and 7 batches were of meals. Out of the total of 35 batches, 2 batches of foodstuffs were non-compliant, as they exceeded the permitted limit of 20 mg/kg set for foods labelled as “gluten-free” stipulated by the Commission Implementing Regulation (EU) No. 828/2014 on the requirements for the provision

ní rizika Státního zdravotního ústavu vyhodnoceny jako potraviny škodlivé zdraví dle článku 14 odst. 2 písm. a) nařízení (ES) č. 178/2002, tudíž nevyhovující.

Mimořádná kontrola doplňků stravy – vitaminů D

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda doplňky stravy s obsahem vitaminu D skutečně obsahují takové množství vitaminu D, které je deklarováno na obalech výrobků.

V rámci této mimořádné kontrolní akce bylo odebráno celkem 10 šarží doplňků stravy – vitaminů D, přičemž 1 šarže nevyhověla požadavkům na obsah vitaminu D dle deklarace na obalu. Jednalo se tak o porušení čl. 7 odst. 1 písm. a) nařízení (EU) č. 1169/2011, neboť na obalu výrobku byla uvedena zavádějící informace o potravíně, zejména o její charakteristice a zvláště o její povaze, totožnosti, vlastnosti, složení.

Kontrola tzv. „gřepových“ doplňků stravy na přítomnost kvarterních amonných solí

Důvodem uskutečnění této kontrolní akce byla skutečnost, že v tržní síti jsou nabízeny různé doplňky stravy deklarující obsah grapefruitových jadérek či gřepového extraktu. Benzethonium chlorid může být obsažen v extraktech z gřepových jader na základě přídavku této látky jako konzervačního činidla nebo může být výsledkem technologické úpravy těchto extraktů.

Účelem této ústředně řízené kontroly bylo prověřit dodržování požadavku čl. 18 odst. 1 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005, o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EHS.

Celkem bylo odebráno 8 šarží doplňků stravy obsahujících výtažky, extrakty z gřepových jadérek, přičemž všechny odebrané šarže byly vyhovující.

Kontrola přípravků pro sportovce určených k zvýšení objemu svalové hmoty

Účelem této ústředně řízené kontroly bylo ověřit pravdivost údajů deklarujících množství účinných látek (proteinů, vitaminů, minerálních látek, aminokyselin apod.) na obalech výrobků a ověření bezpečnosti přípravků z hlediska možného obsahu nepovolených léčivých látek, hormonů, anabolických steroidů.

Celkem bylo odebráno 21 šarží doplňků stravy pro sportovce určených k zvýšení objemu svalové hmoty, přičemž 5 šarží nevyhovělo požadavkům na obsah látek deklarovaných na obalech výrobků.

U žádného z odebraných vzorků nebyl zjištěn obsah nepovolených léčivých látek, hormonů, anabolických steroidů apod.

of information to consumers on the absence or reduced presence of gluten in food.

Ad hoc inspection of food supplements containing amygdalin

The reason for this ad hoc inspection campaign was a case of cyanide poisoning in a patient after ingestion of a dietary supplement containing amygdalin. The aim of this inspection campaign was to verify whether food supplements containing amygdalin pose a risk to consumers, i.e. whether they can be considered as foodstuffs harmful to human health in accordance with Article 14 (2) of Regulation (EC) No.178/2002 and so may not be placed on the market.

As part of this ad hoc inspection, a total of 7 batches of food supplements were taken to determine the amygdalin content, during which 3 batches of the food supplements were evaluated as foodstuffs harmful to health in accordance with Article 14 (2) (a) of Regulation (EC) No. 178/2002, and therefore unsatisfactory.

Ad hoc inspection of food supplements - vitamin D

The aim of the inspection campaign was to verify whether vitamin D supplements actually contain the amount of vitamin D that is declared on the packaging of the products.

As part of this ad hoc inspection, a total of 10 batches of food supplements with vitamin D were taken, during which 1 batch did not meet the requirements for the declaration of vitamin D content on packaging. It was thus in infringement of Article 7 (1) (a) of Regulation (EU) No. 1169/2011, as misleading information on the foodstuff was stated on the packaging of the product, particularly with regard to its characteristics, nature, identity, properties and composition.

Inspection of so-called “grapefruit” food supplements for the presence of quaternary ammonium salts

The reason for this inspection campaign was the fact that the market network offers various food supplements declaring their content of grapefruit seeds and grapefruit extract. Benzethonium chloride may be present in grapefruit seed extracts if this substance is added as a preservative, or it may be the result of the technical treatment of these extracts.

The purpose of this centrally controlled inspection was to check compliance with the requirements of Article 18 (1) (b) of Regulation No. 396/2005 of the European Parliament and the Council on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC.

Kontrola deklarovaného obsahu složek v doplňcích stravy určených „k péči o klouby“

Účelem této ústředně řízené kontroly bylo prověření obsahu deklarovaných složek ve složení doplňků stravy určených „k péči o klouby“ a následné vyhodnocení, zda nejsou uvedeny zavádějící informace, pokud jde o složení těchto výrobků.

Celkem bylo odebráno 10 šarží doplňků stravy určených „k péči o klouby“, přičemž 7 šarží nevyhovělo požadavkům na obsah chondroitin sulfátu, glukosamin sulfátu, kolagenu, MSM (metylsulfonylmetan) dle deklarace na obalech doplňků stravy. U 70 % odebraných šarží doplňků stravy byly uvedeny zavádějící informace z hlediska jejich složení a rozdíly mezi deklarovanými obsahy účinných látek a laboratorně zjištěnými obsahy účinných látek byly velké.

Mimořádná kontrola „léčebných tvrzení“ u potravin v souvislosti s léčbou nebo prevencí proti nemoci COVID-19

SZPI se zapojila do koordinované kontrolní akce organizované EK (DG SANTE G5), která byla zaměřena na subjekty (provozovatele webových stránek), které prostřednictvím internetu nabízely k prodeji potraviny, u kterých byla uváděna tzv. „léčebná tvrzení“ v souvislosti s léčbou nebo prevencí proti nemoci COVID-19. Akce byla zaměřena rovněž na subjekty, které propagují potraviny formou internetové reklamy, jež obsahovala výše uvedená tvrzení. Jednalo se tak o porušení článku 7 odst. 3 nařízení (EU) č. 1169/2011, případně o porušení § 5d odst. 2 zákona č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy.

Akce probíhala od dubna 2020 do června 2021 (SZPI sama shromažďovala informace, které odpovídaly zadání EK ještě před oficiálním vyhlášením akce a rozšířila zaměření kontroly i na nabídky a reklamy, které byly realizovány jinými způsoby než prostřednictvím internetu).

Na základě podnětů nebo aktivního vyhledávání nevyhovujících webů ze strany inspektorů SZPI bylo zjištěno porušení výše uvedených předpisů v celkem 104 případech. Drtivá většina nevyhovujících nabídek a reklam se týkala doplňků stravy. K těmto kontrolám byla vydána řada tiskových zpráv, kde byly zveřejněny nejzávažnější prohřešky.

Monitoring splnění oznamovací povinnosti PPP dle § 3 odst. 1 písm. i) zákona č. 110/1997 Sb. v případě internetového prodeje

Cílem kontrolní akce bylo prostřednictvím vlastního monitoringu identifikovat subjekty, které uvádí na trh potraviny prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku a nesplnily dosud oznamovací povinnost dle § 3 odst. 1 písm. i) zákona č. 110/1997 Sb. Monitoring byl primárně směřován na vyhledávání subjektů, které provozují internetové

A total of 8 batches of food supplements containing extracts from grapefruit seeds were taken, and all the collected batches were satisfactory.

Inspection of products for sportspeople intended to increase muscle mass

The aim of this centrally controlled inspection was to verify the truthfulness of data declaring the number of effective substances (proteins, vitamins, mineral substances, amino acids, etc.) on product packaging, and to check the safety of products in terms of the possible content of unauthorized drugs, hormones and anabolic steroids.

A total of 21 batches of food supplements for athletes intended to increase muscle mass were taken, of which 5 batches did not meet the requirements for the content of substances declared on the packaging of the products.

No unauthorized medicinal substances, hormones, anabolic steroids, etc were found in any of the samples taken.

Inspection of the declared content of ingredients in food supplements intended for “joint care”

The aim of this centrally controlled inspection was to check the content of the declared ingredients in the composition of food supplements intended for “joint care” and to subsequently evaluate whether misleading information is provided as to the composition of these products.

A total of 10 batches of food supplements intended for “joint care” were taken, of which 7 batches did not meet the requirements for the content of chondroitin sulphate, glucosamine sulphate, collagen and MSM (methylsulphonylmethane) declared on the packaging of the food supplements. Misleading information on the composition of the food supplements was provided in 70% of the batches taken, and the differences between the declared amounts of effective substances and the effective substance content determined in the laboratory were large.

Ad hoc inspection of “therapeutic claims” for foodstuffs in connection with the treatment or prevention of COVID-19

CAFIA participated in a coordinated inspection campaign organised by the EC (DG SANTE G5) which focused on entities (website operators) that used the Internet to sell foodstuffs for which “therapeutic claims” were made in connection with the treatment and prevention of COVID-19. The campaign was aimed at entities that promote foodstuffs via online advertising which contained the above claims. This was in violation of Article 7 (3) of Regulation (EU) No. 1169/2011, or in violation of § 5d (2) of Act No. 40/1995 Coll., on the regulation of advertising.

stránky s klasickým e-shopem a byly rovněž přímým prodávajícím ve vztahu ke spotřebiteli.

Akce probíhala v termínu od 2. 3. 2021 do 30. 4. 2021. V tomto období bylo provedeno celkem 1417 úkonů předcházejících kontrole. Z tohoto počtu bylo pak následně zahájeno 152 kontrol. Většina identifikovaných nedostatků byla tedy vyřešena komunikací s kontrolovanou osobou v rámci úkonů předcházejících kontrole. V průběhu trvání akce vzrostl celkový počet registrovaných provozoven s oborem internetový obchod se skladem (OI) nebo internetový obchod bez skladu (OJ) o 1370 (OI – internetový obchod se skladem o 992, OJ – internetový obchod bez skladu o 378).

Výsledky této mimořádné kontroly ukazují, že se stále v ČR nachází subjekty, které nesplnily oznamovací povinnost dle § 3 odst. 1 písm. i) zákona č. 110/1997 Sb. Lze to z velké části přičítat dvěma faktorům: 1) prudký nárůst subjektů, které uvádí potraviny na trh prostřednictvím komunikačních prostředků na dálku v souvislosti s omezením prodeje v kamenných provozovnách v době vládních opatření proti šíření nemoci COVID-19; 2) někteří provozovatelé e-shopů si stále neuvědomují, že prodej potravin prostřednictvím internetu je provozováním potravinářského podniku.

Kontrola správnosti deklarace alergenů u pokrmů v provozovnách společného stravování

Cílem kontroly bylo prověřit, zda provozovatelé podniků společného stravování deklarují u nabízených pokrmů alergeny, které se v nich vyskytují na základě použitých surovin. Pravdivost uváděných informací o alergenech byla ověřena odběrem vzorků k laboratornímu stanovení přítomnosti vybraných alergenních látek. U 5 vzorků pokrmů z celkově 23 analyzovaných byla zjištěna nedeklarovaná přítomnost alergenní látky. Přítomnost nedeklarovaného alergenu v pokrmu může u citlivých jedinců způsobit vážné zdravotní problémy.

V rámci ÚŘK bylo dále prověřeno, že provozovatelé zařízení společného stravování splnili obecně povinnost spotřebiteli viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci o látce nebo produktu vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost, která byla použita při výrobě nebo přípravě pokrmu, a to jedním ze způsobů stanovených v § 7 odst. 3 vyhlášky č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování potravin. V tomto směru nebyly shledány závažné nedostatky s výjimkou případů, kdy byl spotřebitel neúplně informován o obsahu některých alergenů. Rovněž nebyly v rámci této kontrolní akce zjištěny případy, kdy by byly informace o alergenech poskytované spotřebiteli posouzeny jako zavádějící.

The campaign took place from April 2020 until June 2021 (CAFIA itself had been collecting information that corresponded to the EC assignment even before the official announcement of the campaign. It extended the focus of the inspections to offers and adverts which were presented in other ways than via the Internet).

Violations of the above-mentioned regulations were found in a total of 104 cases, based on suggestions or active searches for non-compliant websites by CAFIA inspectors. The vast majority of non-compliant offers and advertising concerned food supplements. A number of press releases were issued regarding these inspections in order to publicize the most serious offences.

Monitoring of compliance with the obligation to notify of food business operators pursuant to §3 Par. 1 (i) of Act No. 110/1997 Coll. in the case of internet sales

The aim of the inspection campaign was to use CAFIA's own monitoring procedures to identify entities that place foodstuffs on the market via means of remote communication and have not yet fulfilled the obligation to notify pursuant to § 3 Par. 1 (i) of Act No. 110/1997 Coll. The monitoring was primarily aimed at finding entities that operate websites with a standard e-shop and that were also direct sellers in relation to the consumer.

The campaign took place from 2. 3. 2021 to 30. 4. 2021. During this period, a total of 1417 actions were taken prior to the inspection. Out of this number, 152 inspections were subsequently initiated. Most of the identified deficiencies were thus resolved via communication with the inspected entity during the pre-inspection activities. During the campaign, the total number of registered establishments with an internet shop with a warehouse (OI) or an internet shop without a warehouse (OJ) increased by 1370 (OI - internet shops with a warehouse increased by 992, OJ - internet shops without a warehouse by 378).

The results of this ad hoc inspection show that there are still entities in the Czech Republic that have not fulfilled the obligation to notify pursuant to § 3 Par. 1 (i) of Act No. 110/1997 Coll. This can be largely attributed to two factors: 1) a sharp increase in operators who place food on the market via means of remote communication in connection with the restriction of sales in brick-and-mortar stores during the government's measures against the spread of COVID-19; and 2) some e-shop operators still do not realise that selling food via the Internet is the operation of a food business.

Inspection of the correctness of allergen declarations in public catering establishments

The aim of the inspection was to verify whether the operators of public catering establishments declare the

Kontrola pravosti deklarovaných druhů mas v pokrmích

Cílem provedených kontrol bylo ověřit, zda nejsou spotřebitelům poskytovány zavádějící a nepravdivé informace o živočišném druhu masa použitého k přípravě pokrmu. V rámci kontrolní akce byla prověřena nabídka 15 masových pokrmů v 15 provozovnách společného stravování.

Ve 3 případech bylo zjištěno, že provozovatel poskytoval v nabídce pro spotřebitele zavádějící informace o druhu masa, které bylo použito k přípravě. Konkrétně se jednalo o jeden vzorek pokrmu připraveného ze zvěřiny (jelení guláš), kde nebyla laboratorními rozborů prokázána přítomnost deklarovaného jeleního masa, naopak byla prokázána přítomnost masa dančího. Dále u 2 vzorků pokrmu kebabu, které byly v nabídce pokrmů nebo při objednávce deklarovány jako hovězí/s hovězím masem, byla u jednoho z těchto vzorků prokázána přítomnost nedeklarovaného krůtího a vepřového masa a u druhého vzorku kebab neobsahoval kuřecí maso, které naopak spolu s krůtím a hovězím masem bylo deklarováno.

Kontrola oznamovací a uskladňovací povinnosti vinařských produktů

Cílem kontroly bylo prověření dodržování oznamovací a uskladňovací povinnosti podle ustanovení § 14a a 14b zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, ve znění pozdějších předpisů. V rámci této kontrolní akce byly rovněž odebírány vzorky ze šarží nebaleného vína pro laboratorní rozborů.

Povinností příjemců je od 1. 4. 2017 oznámit prostřednictvím Registru vinic zásilku vinařských produktů bezprostředně po jejich příchodu do prvního místa dodání na území ČR, nejpozději však do 12 hodin po tomto příchodu. Nebalené víno jako jediné ze stanovených vinařských produktů musí následně 10 dnů ležet v místě prvního dodání.

V období od 1. 1. 2021 do 31. 12. 2021 bylo oznámeno celkem 2814 hlášení příjmu nebaleného vína, což představuje 4312 šarží v celkovém množství 62 646 939 litrů. Nejčastěji se jednalo o nebalené víno původem z Maďarska, Itálie, Španělska, Argentiny, Slovenska, Rakouska a Moldavska.

V rámci kontroly bylo inspektory provedeno celkem 502 kontrolních vstupů, během kterých byla prověřena oznamovací povinnost u 867 šarží (tj. 20,1% z celkového počtu oznámených šarží nebaleného vína).

V laboratoři byly analyzovány vzorky z 228 šarží nebaleného vína v celkovém objemu 3 643 844 litrů. Laboratorním rozborům nevyhověly celkem 4 šarže nebalených vín. Ve dvou případech bylo zjištěno závažné porušení právních předpisů, tj. falšování produktů, a to u nebaleného vína původem z Rakouska (nepovolený přídavek exogenní

presence of allergens in the meals they offer due to the raw materials used. The veracity of reported information about such allergens was verified via the taking of samples for the laboratory determination of the presence of selected allergenic substances. Undeclared allergenic substances were found in 5 food samples out of the total of 23 analysed samples. The presence of an undeclared allergen in food can cause serious health problems for sensitive individuals.

As a part of the centrally controlled inspections, checks were also performed regarding the fulfilment by catering operators of their duty to make information on substances or products causing allergy or intolerance used in the production of preparation of food visible and easy to read in one of the ways laid down in § 7 Sec. 3 of Decree No. 417/2016 Coll. on certain methods of food labelling. No serious deficiencies were found in this respect, except in cases where the consumer was not fully informed about the content of certain allergens. There were also no cases of allergen information provided to consumers being evaluated as misleading in this inspection campaign.

Inspections of the genuineness of declared meat type in meals

The aim of the checks was to verify that consumers were not being provided with misleading and false information about the type of meat used to prepare meals. The inspection campaign involved the checking of 15 meat dishes offered at 15 catering establishments.

In 3 cases, it was found that the operator provided misleading information to consumers about the type of meat that was used in the preparation of the offered meal. Specifically, this was one sample of food prepared from venison (deer goulash), where the laboratory analyses didn't prove the presence of the declared deer meat, instead proving the presence of fallow deer meat. Also, in the case of 2 samples of kebab which were declared as being beef/with beef in the menu or during the order, the presence of undeclared turkey and pork was proved in one of the samples, while in the other sample the kebab did not contain chicken, though it was declared together with turkey and beef.

Inspection of the notification and storage obligations of wine products

The aim of the inspection was to verify notification and storage obligations pursuant to Section 14a) and 14b) of Act No. 321/2004 Coll. on Viniculture and Viticulture, as amended. Samples from batches of bulk wine were also taken for laboratory analysis during this inspection activity.

As of 1 April 2017, recipients are obliged to inform the Vineyard Register of each shipment of wine products

vody) a nebaleného vína původem z Bulharska (nepovolený přídavek syntetického glycerolu). Dále bylo ve dvou případech zjištěno, že údaj uvedený v průvodním dokladu o skutečném obsahu alkoholu se neshoduje s výslednou naměřenou hodnotou. Ostatní vzorky byly vyhodnoceny jako vyhovující.

V rámci těchto kontrol bylo popsáno 51 porušení právních předpisů a uloženy zákazy v celkovém množství 403 759 litrů. Nejčastějšími prohřešky byly neodpovídající vedení evidenční knihy, předložení chybně vyplněného průvodního dokladu (či neúplně vyplněného), nesplnění oznamovací nebo uskladňovací povinnosti dle zákona č. 321/2004 Sb.

Kontrola způsobu prodeje vína v provozovnách „vinotéka-stáčírna“

Cílem kontroly bylo prostřednictvím kontrolního nákupu ověření skutečnosti, zdali jsou vína v obalu určeném pro spotřebitele nabízena a prodávána způsobem odpovídajícím právním předpisům. Zejména tedy prověření požadavků, které musí splňovat provozovatelé potravinářských podniků „vinotéka-stáčírna“ plnicí nebalená vína do obalů určených pro spotřebitele (v předstihu).

V rámci kontroly bylo inspektory provedeno celkem 184 kontrolních vstupů, přičemž 68 z těchto kontrolních vstupů obsahovalo minimálně jednu nevyhovující skutečnost. Ve 44 případech bylo kvalifikováno porušení – proti právní způsob prodeje sudového vína (tj. ve 24 % ze všech kontrolních vstupů).

Za účelem laboratorní analýzy bylo v těchto provozovnách odebráno celkem 30 šarží vín, z nichž 8 šarží nevyhovělo. Ve 3 případech (původem ze Slovenska a Bulharska) bylo zjištěno závažné porušení právních předpisů – falšování produktu (nepovolený přídavek exogenní vody a nepovolený přídavek syntetického glycerolu) společně s jakostními parametry. Dále bylo v jednom případě prokázáno nevyhovění jakostních parametrů (senzorické hodnocení), v jednom případě bylo naopak zjištěno překročení limitu pro alergenní látku – oxid siřičitý (alergenní látky) a ve 3 případech bylo zjištěno neodpovídající označení vína (zbytkový obsah cukru a skutečný obsah alkoholu).

Kontrola částečně zkvašeného hroznového moštu (vč. burčáku)

Cílem kontroly bylo prověření jakostních parametrů částečně zkvašeného hroznového moštu (vč. burčáku), jeho řádného označování, sledovatelnosti, dále prověření průvodních dokladů, případně kontrola hygieny prodeje a dalších požadavků.

Jako burčák lze označit a uvést na trh pouze částečně zkvašený hroznový mošt vyrobený z hroznů pocházejících

immediately upon its arrival at its first delivery location in the Czech Republic and this no later than within 12 hours of such arrival. Bulk wine is the only one of the stipulated wine products that additionally must remain at the first place of delivery for 10 subsequent days.

In the period from 1.1.2021 to 31.12.2021, a total of 2814 reports of the arrival of bulk wine were made. This involved 4312 batches containing a total amount of 62 646 939 litres. Most frequently it was bulk wine originating in Hungary, Italy, Spain, Argentina, Slovakia, Austria and Moldova.

During the inspection, CAFIA inspectors carried out a total of 502 inspections, during which the obligation to notify was checked for 867 batches (i.e. 20.1% of the total number of reported batches of bulk wine).

228 batches of bulk wine were taken for the purpose of laboratory analysis, amounting to a total volume of 3 643 844 litres. 4 batches of bulk wine were found to be unsatisfactory during the laboratory analyses. In two cases, a serious breach of legal regulations was detected, i.e. the falsification of products, with regard to bulk wine originating in Austria (non-permitted addition of exogenous water) and bulk wine originating in Bulgaria (non-permitted addition of synthetic glycerol). Also, it was found in 2 cases that the information given in the accompanying document on the actual alcohol content didn't match the resulting measured value. The other samples were evaluated as satisfactory.

During these inspections, 51 breaches of legal regulations were described, and bans were imposed on a total amount of 403 759 litres. The most frequent offences were inadequate record keeping, the submission of incorrectly (or incompletely) filled-in accompanying documents, and failure to comply with reporting or storage obligations pursuant to Act No. 321/2004 Coll.

Inspection of the method of selling wine in “wine shop with bottling equipment” operators

The aim of the inspection was to verify, through purchases made by inspectors, whether wines in packaging intended for consumers were being offered and sold in accordance with legal regulations. It particularly focused on the verification of requirements to be met by “wine shop with bottling equipment” food business operators who bottle bulk wine in packaging intended for consumers (in advance).

During the campaign, inspectors made a total of 184 inspections, and 68 of these inspections determined at least one example of non-compliance. In 44 cases, violations were found – cask wine being sold in an illegal manner (i.e. in 24% of all inspections).

výlučně z ČR. Částečně zkvašený hroznový mošt lze nabízet ke spotřebě pouze v období od 1. 8. do 30. 11. kalendářního roku.

Celkem bylo v rámci této kontroly v roce 2021 provedeno 317 kontrolních vstupů, při nichž bylo pro laboratorní analýzu odebráno celkem 52 šarží nabízeného částečně zkvašeného hroznového moštu.

Laboratorně nevyhověla jedna šarže částečně zkvašeného hroznového moštu (burčáku), hroznů původem z Maďarska. V daném případě neodpovídal skutečný obsah alkoholu definici výrobku z révy vinné (částečně zkvašený hroznový mošt se získává kvašením hroznového moštu, který následně obsahuje skutečný obsah alkoholu vyšší než 1 % objemové a nižší než tři pětiny celkového obsahu alkoholu v procentech objemových).

V rámci těchto kontrolních vstupů byly navíc zjištěny nedostatky v řádném označování (např. zneužití tradičního výrazu „burčák“ – kdy byl výrobek prodejcem označen a nabízen jako burčák, přičemž se jednalo o částečně zkvašený hroznový mošt původem např. z Maďarska nebo

A total of 30 batches of wine were taken for laboratory analysis from these establishments, of which 8 batches failed. In 3 cases (originating in Slovakia and Bulgaria), a serious violation of legal regulations was found – adulteration of the product (non-permitted addition of exogenous water and non-permitted addition of synthetic glycerol) together with a failure to achieve certain quality parameters. Furthermore, in one case, non-compliance with quality parameters (sensory evaluation) was proved, while in another case the limit for an allergenic substance – sulphur dioxide (allergens) – was exceeded. Also, in 3 cases it was determined that wine had been labelled improperly (residual sugar content and real alcohol content).

Inspection of partially fermented grape must (incl. burčák)

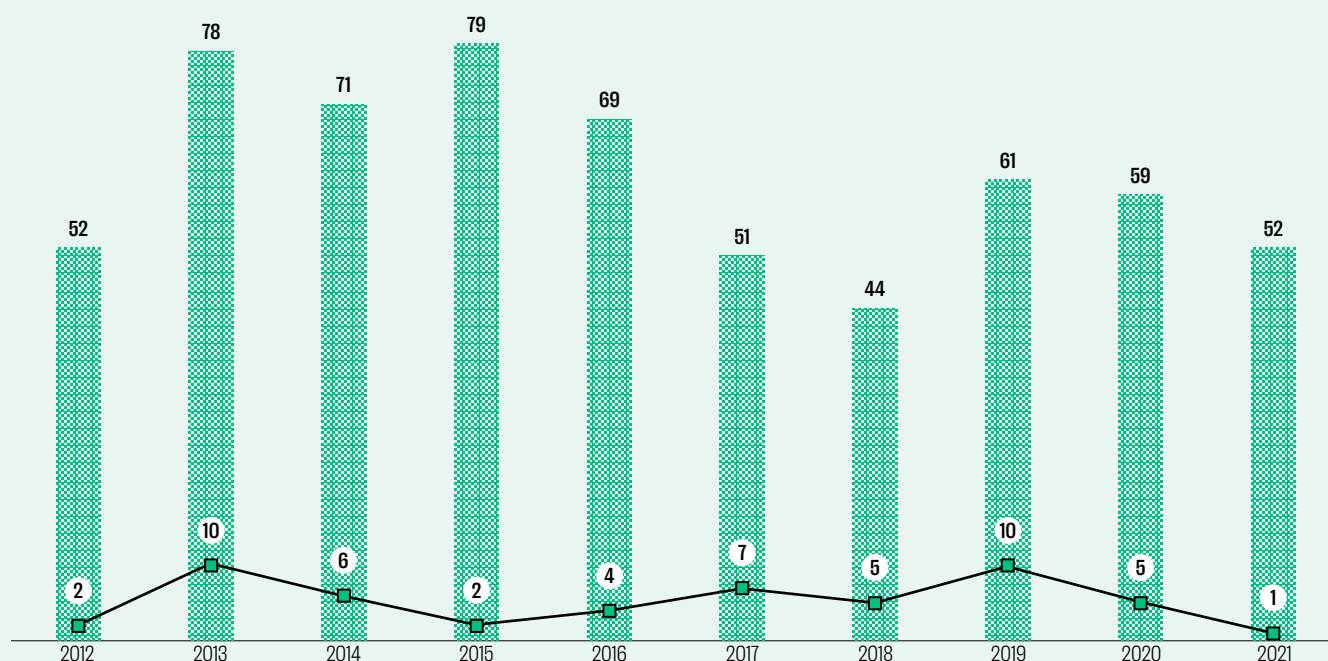
The aim of the inspections was to verify the quality parameters of partially fermented grape must (including burčák), its proper labelling, traceability, accompanying documents, and, in some cases, also hygiene and other requirements.

Only partially fermented grape must made from grapes originating exclusively in the Czech Republic can be

1 Graf_Graph

Přehled počtu odebraných a nevyhovujících šarží ČZHM vč. burčáku za období 2012 až 2021 Overview of the number of collected and non-compliant batches of partially fermented grape must, including burčák, for the period 2012 to 2021

Sloupce – počet hodnocených šarží, křivka – počet nevyhovujících šarží
Bars – number of evaluated batches, line – number of non-compliant batches



Slovenska), průvodních dokladech (chybějící nebo chybně uvedeny povinné údaje), hygienických podmínkách aj.

Audity u provozovatelů potravinářských podniků v roce 2021

Audit je jedna z forem kontroly SZPI, jejímž cílem je prověřit funkčnost systémových opatření provozovatelů potravinářských podniků (dále jen PPP). Od roku 2008 jsou audity PPP systematicky využívány a v ročních intervalech plánovány. V roce 2021 provedli inspektoři SZPI celkem 76 auditů PPP z 93 plánovaných, což činilo 81,7 %. Ke zrušení auditů PPP ze schváleného Programu auditů PPP na rok 2021 došlo zejména z důvodu utlumení výkonu některých typů kontrol SZPI v souvislosti s pandemií COVID-19 v první polovině roku 2021, ale také z dalších objektivních důvodů v návaznosti na pandemii COVID-19 v celém roce 2021. Pokud se týká místa kontrolních akcí, tak bylo auditováno 140 typů činností. Audit PPP tak v některých případech zahrnoval prověření více jak jedné provozované potravinářské činnosti. Nejčtenějšími auditovanými činnostmi v roce 2021 byla výroba potravin. Ta byla celkem 100× předmětem auditu bezpečnost potravin. Následují auditované „maloobchodní a velkoobchodní činnosti“ (28×) následované auditovanými činnostmi ve společném stravování (12×). Audity PPP zůstávají nedílnou součástí kontrolní činnosti jako metoda, která poskytuje nejen našemu úřadu, ale i auditovaným osobám z řad PPP nejkompresnější pohled na skutečné fungování potravinářských podniků.

Kontrola chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu u potravin (mimo víno)

Dle platných právních předpisů (zejména nařízení EP a Rady (EU) č. 1151/2012 a nařízení EP a Rady (ES) č. 882/2004) má být u každého výrobce prověřeno dodržování specifikace potravin s chráněným zeměpisným označením (dále jen „CHZO“) a chráněným označením původu (dále jen „CHOP“), jejichž výroba spadá do kompetence SZPI. U výrobců je zhodnoceno dodržování specifikace výrobků, tj. technologický postup včetně použitých surovin, na místě jsou dále zhodnoceny senzorické vlastnosti potravin nebo odebrány vzorky do laboratoře. SZPI kontroluje také oprávněnost užití CHZO/CHOP při uvádění výrobků na trh (zejména v obchodech).

V roce 2021 bylo provedeno 98 kontrolních vstupů. Hodnoceno na místě nebo odebráno do laboratoře bylo 118 šarží potravin označených CHZO/CHOP – jako nevyhovující byly vyhodnoceny 2 šarže.

Pozn.: Tato kapitola nezahrnuje komoditu víno.

Kontroly potravin označených značkou KLASA

Cílem kontrol bylo ověřit, jak výrobci potravin oceněných značkou kvality KLASA dodržují zákonné požadavky

described and marketed as burčák. It is only permitted to offer partially fermented grape must for consumption between 1. 8. and 30. 11. each calendar year.

A total of 317 inspection visits were carried out as part of this campaign in 2021, during which a total of 52 batches of offered partially fermented grape must were taken for laboratory analysis.

One batch of partially fermented grape must (burčák) made from grapes originating in Hungary failed the laboratory tests. In this case, the actual alcohol content did not meet the definition of a viticultural product (partially fermented grape must is obtained via the fermentation of grape must so that it consequently contains a real alcohol content that is higher than 1% by volume, but lower than three fifths of the total alcoholic strength, by volume).

During these inspections, shortcomings were also found with regard to proper labelling (e.g. misuse of the traditional term “burčák” – the offering of a product labelled by the seller as burčák when it was partially fermented grape must originating in, e.g. Hungary or Slovakia), accompanying documents (missing or incorrect mandatory data), hygiene conditions, etc.

Audits at food business operators in 2021

An audit is a form of inspection used by CAFIA to check the functionality of systemic measures applied at food business operators (hereinafter only FBOs). Since 2008, FBO audits have been systematically used and planned in annual intervals. In 2021, CAFIA inspectors carried out a total of 76 audits at FBOs out of the planned 93, which is 81.7 %. FBO audits from the approved FBO Audit programme for 2021 were cancelled mainly due to the slowdown in the performance of certain types of CAFIA inspections in connection with the COVID-19 pandemic in the first half of 2021, but also due to other objective reasons in relation to the COVID-19 pandemic throughout 2021. As far as inspections are concerned, the audits examined a total of 140 types of activities. In some cases, the FBO audit included the inspection of more than one operated food enterprise activity. In 2021, the most frequently audited activity was food production. It was the subject of a food safety audit 100 times in total. This was followed by audited “retail and wholesale activities” (28×) and audited catering activities (12×). The FBO audit remains an integral part of CAFIA's inspection activities as it is a method that provides not only our authority but also the audited FBO entities with the most comprehensive possible insight into the real operations of food processing companies.

platných právních předpisů a nadstandardní požadavky uvedené v Metodice, zejména s ohledem na dodržování technické dokumentace, kterou výrobce oceněné potraviny předložil spolu s žádostí, a jejíž podmínky je povinen dodržovat po celou dobu, na kterou mu bylo ocenění uděleno a k jejíž dodržování se dobrovolně zavázal.

Celkově bylo v roce 2021 provedeno 147 kontrol KLASA a zkontrolováno 208 šarží oceněných potravin. U 4 kontrolovaných osob bylo zjištěno 11 nevyhovujících šarží. Dále bylo zjištěno neoprávněné užití značky KLASA u 3 výrobků od jedné kontrolované osoby a nevyhovující hygienické podmínky u jednoho výrobce.

Kontrola výrobků s deklarací „Vyrobeno podle české cechovní normy“

Cílem této kontrolní akce bylo prověřit dodržování požadavků na jakost a označování výrobků uváděných na trh s deklarací (logem) „Vyrobeno podle české cechovní normy“ a zkontrolovat, zda u těchto výrobků nedochází ke klamání spotřebitele nedodržením jakosti a požadavků deklarovaných českou cechovní normou.

Inspection of protected geographical indication and protected designation of the origin of foodstuffs (other than wine)

In accordance with the legislation in force (in particular Regulation (EU) No. 1151/2012 and the Regulation of the European Parliament and Council (EC) No. 882/2004 of the European Parliament No. 88/2004), every producer is to be checked for compliance with the specification of foodstuffs with protected geographical indication (hereinafter referred to as “PGI”) and protected designation of origin (hereinafter only “PDO”). Inspections assess the compliance of producers with product specifications, i.e. technical procedures, including the raw materials used. The sensory properties of foodstuffs are further evaluated on site, or samples are taken to the laboratory. CAFIA also inspects the legitimacy of the use of PGI/PDO when products are placed on the market (especially in shops).

In 2021, 98 inspections were carried out; 118 batches of foodstuffs marked as PGI/PDO were evaluated on site or taken to a laboratory - 2 batches were found to be unsatisfactory.

Note: The commodity of wine is not included in this chapter.

Inspections of foodstuffs with the KLASA label

The aim of the inspections was to verify the compliance of the producers of foodstuffs awarded the KLASA quality mark with the legal requirements of valid legislation and above-standard requirements set out in the Methodology, particularly with regard to compliance with technical documentation submitted together with the application by the producer of the foodstuffs awarded the mark, the conditions of which it is compulsory to meet for the entire period for which the mark was awarded, and were committed to voluntarily by the producer.

In 2021, a total of 147 KLASA inspections were carried out and 208 batches of foodstuffs awarded the KLASA quality mark were checked. 11 non-compliant batches were found for 4 of the checked entities. Furthermore, unauthorized use of the KLASA brand was found in the case of 3 products from one inspected entity, and unsatisfactory hygiene conditions were discovered at the premises of one manufacturer.

Inspection of products with the declaration “Made in accordance with the Czech Guild Standard”

The aim of this inspection campaign was to check compliance with requirements for the quality and labelling of products placed on the market with the declaration (logo) “Made in accordance with the Czech Guild Standard” and check that these products do not deceive consumers by not complying with the quality and requirements declared by the Czech guild standard.



Celkem bylo provedeno 39 kontrol a zkontrolováno celkem 86 šarží potravin. U žádné šarže potravin nebylo zjištěno porušení jakostních a nadstandardních parametrů vyplývajících z požadavků uvedených v českých cechovních normách.

Pouze byly dvě šarže vyhodnoceny jako nevyhovující z důvodu, že výrobce na etiketě nekomunikoval skutečnost, že potravina je vyráběna dle českých cechovních norem, jak stanovují Pravidla pro udělování a používání českých cechovních norem a výrobce o tom neuvědomil Potravinářskou komoru ČR.

Kontroly potravin oceněných značkou Regionální potravina

Předmětem kontroly bylo ověřit, jak výrobci potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina dodržují zákonné a nadstandardní požadavky uvedené v Metodice, k nimž se podnikatelé dobrovolně zavázali.

Celkově bylo v roce 2021 provedeno 130 kontrol potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina a bylo analyzováno 86 šarží takto oceněných potravin. Byly zjištěny celkem 3 nevyhovující skutečnosti.

Kontrola ekologické produkce

Cílem kontrolní akce bylo ověření dodržování pravidel ekologické produkce, která jsou stanovena nařízením (ES) č. 834/2007, nařízením (ES) č. 889/2008, nařízením (ES) č. 1235/2008, zákonem č. 242/2000 Sb. a vyhláškou č. 16/2006 Sb. Z větší části byly kontroly zaměřeny na maloobchodní prodejce, neboť v předchozích článcích řetězce provádí kontroly rovněž pověřené kontrolní organizace.

V roce 2021 provedla SZPI při kontrolách ekologické produkce celkem 152 kontrolních vstupů u 115 kontrolovaných osob. Pochybení bylo zjištěno v osmi případech. Jednalo se převážně o e-shopy, které nebyly registrovány v kontrolním systému ekologické produkce, a dále šlo o neregistrovaný maloobchod.

Kontrola potravin (surovin) zaměřená na přítomnost genetické modifikace

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda nejsou v České republice na trh uváděny potraviny obsahující nebo vyrobené z geneticky modifikovaných odrůd sóji, kukuřice, rýže, které nejsou v EU schváleny pro použití v potravinách. Účelem kontroly bylo zároveň posoudit, zda jsou potraviny obsahující povolenou GM-sóju a GM-kukuřici označeny v souladu s požadavky platných právních předpisů. V menší míře byla kontrola zaměřená rovněž na prověření, zda na trh není uváděna geneticky modifikovaná papája.

V rámci kontrolní akce bylo v roce 2021 laboratorně vyhodnoceno celkem 32 šarží potravin (surovin). Jednalo

A total of 39 inspections were carried out and 86 batches of foodstuffs were checked. No batch of food was found to violate the quality and above-standard parameters specified in the Czech guild standards.

Only two batches were evaluated as unsatisfactory because the producer did not state the fact on the label that the food is produced in accordance with the Czech guild standard, as is set out in the Rules for granting and using Czech guild standards, and the producer had not notified the Czech Food Chamber about this.

Inspection of foodstuffs with the Regional Food label

The subject of the inspection was to check the compliance of producers of foodstuffs awarded the Regional Food quality label with the legal and above-standard requirements set out in the Methodology, to which the entrepreneurs have voluntarily committed themselves.

In 2021, a total of 130 inspections of foodstuffs with the Regional Food quality label were performed, and 86 batches of foodstuffs awarded the Regional Food quality label were analysed. There was a total of 3 unsatisfactory findings.

Inspection of organic production

Inspections were performed aimed at checking compliance with the rules for organic production which are laid down in Regulation (EC) No. 834/2007, Regulation (EC) No. 889/2008, Regulation (EC) No. 1235/2008, Act No. 242/2000 Coll. and Decree No. 16/2006 Coll. The inspections focused mainly on retailers, as inspections are carried out for previous links in the chain by authorised inspection bodies.

In 2021, CAFIA carried out a total of 152 inspections at the premises of 115 inspected entities during the organic production inspection campaign. Deficiencies were found in eight cases. These were mostly e-shops which were not registered in the organic production inspection system, and also a non-registered retailer.

Inspection of foodstuffs (raw materials) focusing on the presence of genetic modifications

The objective of this inspection activity was to verify whether foodstuffs containing or made from genetically modified varieties of soya, maize and rice that have not been approved for use in foodstuffs in the EU have found their way into the Czech market. Concurrently, the aim of the inspection was to assess whether foodstuffs containing permitted GM soya and GM maize are labelled in accordance with the applicable legal requirements. To a lesser extent, the inspection also focused on checking that genetically modified papaya has not been placed on the market.

se o 15 vzorků potravin vyrobených z kukuřice, 9 vzorků rýže a výrobků z rýže, 5 vzorků sóji a sójových výrobků a 3 vzorky papáji.

V rámci kontrolní akce nebyla u žádného vzorku zjištěna přítomnost genetické modifikace, která nebyla schválena pro potraviny na základě nařízení (ES) č. 1829/2003.

Kontrola ozářených potravin

Zaměření akce vyplývá z povinnosti každoročně informovat EK o výsledcích kontrol ozářených potravin a také ze soustavného zájmu misí EK (konkrétně DG SANTE – Food and Veterinary Office) v ČR o prováděnou kontrolu ozářených potravin.

Předmětem kontroly byla detekce ozáření u potravin, zda byla či nebyla potravina ozářena. Výběr analyzovaných komodit byl proveden na základě seznamu potravin povolených k ozařování příslušnou vyhláškou, dále pozitivních záchytů z předchozích kontrol a pozitivních záchytů v rámci EU (výroční zprávy členských států a systém RASFF). Při výběru komodit a výrobců byl zohledněn i přehled objednavatelů ozáření za rok 2020, který poskytla ozařovna Bioster, a. s.

V průběhu kontrolní akce a následných kontrol bylo zkontrolováno celkem 37 šarží potravin, které zahrnovaly 18 šarží instantních nudlových polévek, 6 šarží koření, 3 šarže sušených hub, 2 šarže doplňků stravy, 2 šarže sezamu, 2 šarže sušeného česneku, 2 šarže vietnamských snacků z kategorie pekařských výrobků, 1 šarži bylinného čaje a 1 šarži kořenícího přípravku.

Z celkového počtu 37 odebraných šarží se podařilo ověřit ozáření u 29 analyzovaných šarží, 4 šarže byly vyhodnoceny jako nevyhovující, bylo u nich prokázáno ozáření, jednalo se o instantní nudlové polévky původem z Vietnamu, u kterých byly ozářeny sáčky s kořením.

U 8 šarží potravin nebylo možné ošetření ionizujícím zářením ověřit, nebylo možné z nich izolovat dostatečné množství křemičitých minerálů. Výsledky kontroly budou poskytnuty EK.

Monitorování radioaktivní kontaminace u potravin určených k přímé spotřebě na území ČR

V členských státech EU je organizován monitoring výskytu radiace, který zahrnuje složky životního prostředí (půda, voda, ovzduší) a celý potravinový řetězec (rostliny, krmiva, zvířata, potraviny). Na základě požadavku SÚJB je u vzorků sledována hmotnostní aktivita radionuklidu ^{137}Cs s poločasem rozpadu 30 let, jako možný důsledek havárie jaderné elektrárny v Černobylu. Funkci celostátní monitorovací sítě v oblasti potravin a krmiv zajišťují stálé složky monitorovací sítě (SZPI, ÚKZÚZ, SVS, SÚJB a SÚRO).

In 2021, a total of 32 batches of foodstuffs (raw materials) were evaluated in laboratories during the inspection campaign. This involved 15 samples of foodstuffs made from maize, 9 samples of rice and rice products, 5 samples of soya and soya products and 3 samples of papaya.

The inspection campaign did not identify the presence of any genetic modification not approved for foodstuffs according to Regulation (EC) No. 1829/2003 in any of the samples.

Inspection of irradiated foodstuffs

The focus of the campaign stems from the obligation to inform the EC annually about the results of inspections of irradiated foodstuffs, and also from the constant interest of EC missions (specifically DG SANTE – Health and Food Audits and Analysis Directorate) in the Czech Republic in the executed inspection of irradiated foodstuffs.

The object of the inspection was the detection of irradiation in foodstuffs, and the determination of whether or not foodstuffs have been irradiated. The selection of analysed commodities was made on the basis of the list of foodstuffs for which irradiation is permitted by the relevant decree, as well as positive reports from earlier inspections and positive reports within the EU (annual reports from member states and the RASFF system). When selecting commodities and producers for inspection, consideration was also given to the list of irradiation customers for 2020 provided by the Bioster, a. s. irradiation facility.

During the inspection campaign and subsequent checks, a total of 37 batches of foodstuffs were checked, which included 18 instant noodle soups, 6 batches of spices, 3 batches of dried mushrooms, 2 batches of food supplements, 2 batches of sesame, 2 batches of dry garlic, 2 batches of Vietnamese snacks from the category of bakery products, 1 batch of herbal tea and 1 batch of seasoning.

Out of the total number of 37 analysed batches, it was possible to check irradiation in 29 of them. 4 batches were evaluated as non-compliant, as irradiation was proved in them. These were instant noodle soups originating in Vietnam in which packets with seasoning were irradiated.

In the case of 8 foodstuff batches, it was not possible to check their treatment with ionizing radiation as it was not possible to isolate a sufficient quantity of siliceous minerals from the samples. The inspection results shall be provided to the EC.

Odebírané vzorky v rámci radiační monitorovací sítě mají reprezentovat optimální rozložení, co se týče jak druhu, tak lokalit a odpovídat procentuálně zastoupení potravin v potravním koši ČR pro obiloviny (12 %), brambory (6 %), zeleninu (4 %) a ovoce (4 %).

Odběr vzorků ovoce, zeleniny, obilí a brambor byl proveden přímo u pěstitelů a odběr zajišťovaly všechny inspektoráty. Výsledky získané laboratorními rozborů byly předány SÚJB, v jehož kompetenci je další zpracování výsledků.

Mimořádná kontrola sledovatelnosti tabákových výrobků

V roce 2021 proběhla mimořádná kontrola zaměřující se na dodržování povinností hospodářských subjektů na sledovatelnost tabákových výrobků. Od 20. května 2019 musí být cigarety a tabák, které jsou určeny k ručnímu balení cigaret, označeny jedinečným identifikátorem a musí být zaznamenáván jejich pohyb od výroby do odeslání na první maloobchodní prodejnu. Inspektoři v druhé polovině roku 2021 soustředili pozornost především na počátek distribučního řetězce. Bylo provedeno 85 kontrol u 46 kontrolovaných osob. Při 6 kontrolách byl zjištěn nevyhovující stav, kdy se nejčastěji jednalo o porušení zákonného požadavku na zaznamenávání převzetí, přesunů a odeslání tabákových výrobků distribučními sklady způsobené chybným nastavením interních procesů či lidskou chybou. To vede k narušení systému sledovatelnosti, nesplnění povinností distributorem znamená komplikace pro následující články distribučního řetězce a vzniká tak prostor pro potenciální nelegální nakládání s tabákovými výrobky.

The monitoring of radioactive contamination in foods designated for direct consumption on the territory of the Czech Republic

The incidence of radiation, including that in elements of the environment (soil, water, air) and also throughout the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs) is monitored in the EU's member states. Based on the requirements of the State Office for Nuclear Safety (SONS), monitoring is performed concerning the mass activity of radionuclide ¹³⁷Cs with a half-life of 30 years, whose presence is a possible consequence of the accident at the Chernobyl nuclear power plant. The function of the national monitoring network in the sector of food and feed is assured by the permanent members of the monitoring network (CAFIA, CISTA, SVA, SONS and NRPI).

Samples taken for the radiation monitoring network should represent an optimal distribution in terms of both type and locality, and correspond to the percentages at which the selected foodstuffs appear in the Czech food shopping basket: cereals (12%), potatoes (6%), vegetables (4%) and fruit (4%).

The sampling of fruit, vegetables, cereals and potatoes was conducted directly at the growers, and was carried out by all of the inspectorates involved. The results obtained through laboratory analyses were submitted to SONS, which is responsible for processing the results further.

Ad hoc inspection of the traceability of tobacco products

In 2021, an ad hoc inspection was carried out focusing on compliance with the obligations of economic entities for the traceability of tobacco products. From 20th May 2019, cigarettes and tobacco which are intended for the hand-rolling of cigarettes must be marked with a unique identifier and their movement from the production facility up to their dispatch to the first retail outlet must be recorded. In the second half of 2021, inspectors focused mainly on the beginning of the distribution chain. A total of 85 inspections were carried out at 46 inspected entities. During 6 of the inspections, an unsatisfactory state was found, which most often involved a violation of the legal requirement to record the receipt, transfer and dispatch of tobacco products by distribution warehouses caused by the incorrect settings of internal processes or human error. This leads to the disruption of the traceability system, as the distributor's non-compliance with their duties means complications for the following links in the distribution chain, which creates room for the potential illegal handling of tobacco products.



2.1.8 Kontrola výroby

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2021 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, z plánu auditů provozovatelů potravinářských podniků, z rizikové analýzy žadatelů z řad prvovýrobců o dotace, dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2021. Cílem kontrol výroby potravin a prvovýrobců bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP. V průběhu roku 2021 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 10 030 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů, kteří vyrábějí nebo balí potraviny, pokrmy, nebo suroviny) a 1160 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin (provozovatelů, kteří se zabývají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů). V rámci těchto jednotlivých kontrol ve výrobě potravin byly provedeny kontroly s cíleným zaměřením na hygienu, na zavedené systémy založené na zásadách HACCP, na prověření funkčnosti tohoto systému, na posouzení úrovně sledovatelnosti, dále na označování, dokumentaci včetně záznamů, data použitelnosti a trvanlivosti apod., u prvovýroby navíc i na dodržování právních předpisů při zemědělském hospodaření v rámci tzv. „Cross Compliance“ – kontroly podmíněnosti za účelem čerpání určitých typů zemědělských dotací a podpor. Kontrolami tak bylo prověřeno 6 279 provozoven potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin a 875 provozujících prvovýrobu. U některých provozovatelů potravinářských podniků byly kontroly provedeny opakovaně. Důvodem pro to byla např. kontrola plnění opatření nebo nutná vyšší četnost kontrol jako výsledek hodnocení rizika daného provozu. V roce 2021 prováděla SZPI u výrobců potravin také kontroly s cíleným zaměřením na splnění dalších ustanovení právních předpisů. Jednalo se například o odběry vzorků pro kontrolu bezpečnosti a jakosti potravin, o kontroly průvodní dokumentace k potravinám, o kontroly obalů.

2.1.8 Production inspections

The concept for the inspection of food production in 2021 was based on a centrally managed inspection plan, an audit plan for food business operators, and the risk analysis of primary producers applying for subsidies. Additionally, it took into consideration the plans of individual inspectorates and also the real situation during 2021. The objective of the food production and primary producer inspections was primarily to assess compliance with the provisions laid down by applicable legal regulations related to personal and operational hygiene requirements, and the systemic requirements for internal food safety inspections performed by the producers themselves (Regulation (EC) No. 852/2004 in particular). Inspectors also checked the compliance of producers with their own inspection procedures based on HACCP principles. Throughout 2021, CAFIA inspectors carried out 10 030 inspections of the premises of food producers (food business operators that manufacture or package foodstuffs, meals or primary ingredients), and 1160 inspections of primary producers of food (food business operators that are engaged in the cultivation of crops, including the harvesting or picking of wild fruits) were also conducted. Within the scope of these individual food production inspections, inspections were performed with a targeted focus on hygiene, the introduction of systems based on HACCP, the verification of system functionality, the assessment of the level of traceability, labelling and documentation including records, expiry dates, shelf life, etc. For primary producers, additional agricultural regulation compliance inspections were performed as a part of the 'Cross Compliance' system which checks compliance for producers claiming certain types of agricultural subsidies and aid. Inspections thus verified 6 120 food business operator facilities engaged in food production, and 875 engaged in primary production. Inspections were performed repeatedly at some food business operators. The reason was, for instance, to verify whether the requirements of previous corrective measures that had been imposed were being fulfilled, or to perform a higher frequency of inspections as a result of previous risk evaluations of the facility in question. In 2021, CAFIA also performed inspections at the premises of food producers with a specific focus on the fulfilment of other provisions contained in legal regulations. These included, for example, the taking of samples to check food safety and quality, inspections of accompanying food documentation, and inspections of packaging.

2.1.9 Kontrola obchodu

Cílem kontrol obchodu s potravinami bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadovaného způsobu prodeje, šarží prodávaného zboží, dále požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly prodejců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak prodejci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP. Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2021 celkem 28 893 kontrol provozoven v maloobchodní síti, 2 360 kontrol bylo provedeno ve velkoobchodech a 1 254 kontrol v internetovém obchodu. Kontrolovány byly zejména ty povinnosti, které mohou prodejci přímo ovlivnit, což představuje například bezpečnost potravin v souvislosti s podmínkami skladování, dodržování teplotních režimů u chlazených a mražených potravin, dodržování hygienických požadavků při prodeji potravin, správnost údajů uváděných při prodeji nebalených či zabalených potravin, vybavení prodejen podle sortimentu prodávaného zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti apod. Kontrola prověřila celkem 18 822 maloobchodních provozoven, 1 098 velkoobchodních potravinářských podniků a 681 provozoven náležejících internetovému obchodu. I v obchodní sféře musely být některé provozovny kontrolovány v daném roce vícekrát, a to ze stejných důvodů jako tomu bylo u výrobců. Z pohledu jednotlivých komodit v obchodní síti byla kontrola v roce 2021 zaměřena nejvíce na čerstvou zeleninu včetně čerstvých hub. Dalšími komoditami s čtenější frekvencí kontrol pak byly v roce 2021 čerstvé ovoce, dále masné výrobky, víno a mléčné výrobky. Náležitá pozornost byla zaměřena také na další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše.

2.1.10 Kontrola internetového obchodu

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů včetně

2.1.9 Sales inspections

The objective of the inspections of grocery stores and stores selling foodstuffs was primarily to assess compliance with the provisions stated in the applicable legal regulations related to the required sales methods, batches of goods sold, personal and operational hygiene, and also the requirements of retailers' internal control systems with a focus on food safety (in particular, the requirements of Regulation (EC) No. 852/2004). Inspectors also checked the compliance of vendors with their own control procedures based on HACCP principles. In 2021, CAFIA inspectors carried out a total of 28 893 inspections of establishments in the retail network, while 2 360 inspections were carried out at warehouses and 1 254 in e-shop facilities. The inspections mainly focused on those obligations that could be directly affected by vendors, for example food safety in relation to storage conditions, compliance with recommended temperatures for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for the sale of foodstuffs, the correctness of records kept relating to the sale of unpackaged and packaged foodstuffs, the suitability of store facilities for the range of goods sold, compliance with 'best before' and 'use by' dates, etc. A total of 18 822 food business operators engaged in the retail sale of foodstuffs, 1 098 premises belonging to wholesale food business operators, and 681 e-shop facilities were inspected. In the food retail sector, it was again necessary for some establishments to be checked several times in the given year, for the same reasons as in the case of producers. As far as the individual commodities in the retail network were concerned, the inspections in 2021 focused mainly on fresh vegetables, including fresh mushrooms. Other commodities with more frequent inspections in 2021 were fresh fruit, meat products, wine and dairy products. Due attention was also paid to other commodities that are important from the point of view of the consumer's shopping basket.

2.1.10 Inspections of internet shops

The monitoring of compliance with the requirements of food legislation and consumer protection regulations

prodeje prostřednictvím sociálních sítí probíhala kontinuálně v průběhu celého roku 2021. Počet kontrol v této oblasti byl nejvyšší od začátku provádění tohoto druhu kontrol a souvisel s prudkým nárůstem využívání nákupů on-line ze strany spotřebitelů kvůli částečnému omezení prodeje v kamenných provozovnách a restauracích z důvodů vládních opatření v souvislosti s šířením onemocnění COVID-19. SZPI při kontrole využívala jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu pod zastřenou identitou.

Na konci roku 2021 bylo v informačním systému SZPI registrováno 5 266 PPP nabízejících potraviny prostřednictvím internetového obchodu, ať už se skladem, nebo bez skladu. Inspektoři SZPI provedli v roce 2021 celkem 1 254 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej potravin u 668 kontrolovaných osob v 681 provozovnách. Z tohoto počtu byla ve 413 případech kontrola realizována mimo jiné i kontrolním nákupem z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů.

Internetový prodejce je z hlediska potravinového práva považován za PPP a SZPI proto kontrolovala, zda prostřednictvím internetu byly na trh uváděny bezpečné a jakostní potraviny a zda byly dodržovány ostatní požadavky (hygiena, způsob přepravy, skladování a manipulace s potravinami, oznámení o zahájení činnosti aj.). Velká pozornost byla věnována také uvádění informací o potravinách včetně neschválených zdravotních a výživových tvrzení a kontrole nekalých obchodních praktik.

Tradičně vysoké zastoupení při kontrole internetového prodeje měly v roce 2021 doplňky stravy. Tyto výrobky, např. na hubnutí, růst svalů, klouby, posílení imunity nebo proti alkoholismu, jsou často nabízeny na webových stránkách v českém jazyce za české koruny, ale dodavatel mnohdy sídlí mimo území ČR a obvykle i EU. Protože kontrola takových dodavatelů je limitována územní působností českých kontrolních úřadů, vytvořila SZPI seznam rizikových webových stránek, který postupně aktualizuje (viz www.potravinynapranyri.cz – sekce Rizikové webové stránky).

2.1.11 Kontrola reklamy

Kontrola reklamy podle zákona č. 40/1995 Sb. o regulaci reklamy probíhala po celý kalendářní rok 2021 v soula-

when selling goods through e-shops, including sales through social networks, was carried out on a continuous basis throughout 2021. The number of inspections in this area was the highest since this type of inspection began, and was related to a sharp increase in the use of on-line shopping by consumers due to a partial reduction in sales at brick-and-mortar establishments and restaurants due to government measures related to the spread of COVID-19. During the inspections, CAFIA officials used standard tools and methods and also made use of their legal authority to carry out the inspection of purchases incognito (mystery shopping).

5 266 food business operators with and without warehouse storage facilities offering foodstuffs via the Internet were registered in the CAFIA information system by the end of 2021. In 2021, CAFIA inspectors carried out a total of 1 254 inspections that specifically focused on online sales from 668 individual entities at 681 establishments. Out of this number, 413 inspections were carried out in the form of (for instance) a test purchase from the respective e-shops or social networks. A large number of inspections were based on consumer notifications.

From the perspective of food legislation, an Internet retailer is considered to be a food business operator, and therefore CAFIA checked whether safe and high-quality foodstuffs were being placed on the market via the Internet, and also if other requirements were being met (hygiene, form of transport, storage and handling of foodstuffs, notification of the commencement of business activity, etc.). Considerable attention was also paid to the information declared about the foodstuffs. This included the investigation of unauthorized health and nutritional claims, and the inspection of unfair business practices.

In 2021, food supplements were (as is traditional) a major area for online sales inspections. These products for, e.g. weight loss, muscle growth, joints, the strengthening of the immune system, or for use against alcoholism, are frequently offered on websites in the Czech language for Czech crowns, but the supplier is often based outside the Czech Republic, and often even outside the EU. As the inspection of such suppliers is limited by the territorial competence of the Czech inspection authorities, CAFIA has created and is gradually updating a list of potentially risky websites (see www.potravinynapranyri.cz – section Risky websites).

du s kompetencemi SZPI dle tohoto právního předpisu (kontrola některých požadavků na tištěnou nebo internetovou reklamu na potraviny). Kontrolovanými subjekty byli v tomto případě zadavatelé, zpracovatelé a šířitelé reklamy s výjimkou rozhlasového a televizního vysílání (v těchto případech provádí kontrolu Rada pro rozhlasové a televizní vysílání).

SZPI provedla v roce 2021 celkem 88 kontrol u 77 kontrolovaných osob. Většina provedených kontrol byla realizována na základě podnětů (spotřebitelů, médií, ostatních dozorových orgánů atd.). Nejvíce nevyhovujících zjištění se týkalo internetové reklamy, a to hlavně u doplňků stravy.

Protiprávní jednání kontrolovaných osob spočívalo zejména v uvádění zavádějících informací o potravinách v reklamě v rozporu s článkem 7 nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům a také v uvádění neschválených zdravotních a výživových tvrzení v reklamě v rozporu s nařízením (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin. Velké množství prohrěšků se týkalo uvádění léčebných nebo preventivních účinků proti onemocnění COVID-19.

2.1.12 Podněty ke kontrole

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů, anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2021 SZPI přijala celkem 3 069 podnětů, což je o 185 podnětů méně než v roce 2020.

Z celkového počtu podnětů bylo 785 vyhodnoceno jako oprávněných a 1313 jako neoprávněných nebo u nich nebylo možné jednoznačně rozhodnout o jejich oprávněnosti. Zbývající část zatím není uzavřena nebo byly podněty řešeny jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu nebo instituci.

Podněty z hlediska jednotlivých komodit se nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, čerstvého ovoce a zeleniny, mléčných a pekařských výrobků. Předmětem podaných podnětů byla v nejvíce případech nevyhovující jakost potravin, která často souvisela s hygienickými nedostatky na prodejně, dále potraviny po DP a DMT a nevyhovující označování potravin. Na základě podnětů bylo zkont-

2.1.11 Monitoring of advertising

The monitoring of advertising according to Act No. 40/1995 Coll. on the regulation of advertising took place throughout the calendar year of 2021 in accordance with CAFIA's competencies and according to this legal regulation (checking that certain requirements for printed and internet advertising for foodstuffs are met). The entities inspected in this case were the clients, creators, and distributors of advertising, with the exception of entities involved in radio and television broadcasting (which are inspected by the Council for Radio and Television Broadcasting).

In 2021, CAFIA conducted a total of 88 inspections of 77 entities. Most of the inspections were carried out based on notifications (from consumers, the media, other supervisory bodies, etc.). The largest number of non-compliant findings concerned online advertising, in particular of food supplements.

The unlawful actions of inspected individuals most often involved the declaration of misleading information about foodstuffs via advertising contrary to Article 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers. They additionally included the making of unfounded health and nutritional claims in advertising, contrary to Regulation (EC) No. 1924/2006 on nutrition and health claims made on foods. A large number of offences concerned reported therapeutical or preventive effects against COVID-19.

2.1.12 Inspection notifications

A common type of inspection conducted by CAFIA involves the handling of notifications received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2021, CAFIA received 3 069 complaints in total, which is 185 fewer than in 2020.

Out of the total number of notifications, 785 were evaluated as justified and 1313 as unjustified, or with legitimacy that is impossible to unambiguously decide on.

rolováno celkem 2 307 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 593 šarží.

2.1.13 Opatření

SZPI je oprávněna ukládat opatření, jejichž účelem je zajistit odstranění zjištěných nedostatků. Opatření zahrnují například zákaz prodeje potravin, zničení potravin, přeznačení potravin, nařízení provádění laboratorních rozborů před uvedením potravin na trh apod.

V roce 2021 uložila SZPI 13 704 opatření, nejčastějším typem opatření bylo opatření k odstranění zjištěných nedostatků (13 336 případů), uložení povinnosti provést laboratorní rozbor (146 případů) a uložení povinnosti dle zákona č. 40/1995 Sb. (88 případů).

V roce 2021 uložila SZPI celkem 11 285 zákazů v celkové výši 58 828 714 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 108 zákazů v celkové výši 6 319 908 Kč, v obchodech bylo uloženo 6 146 zákazů v celkové výši 26 451 283 Kč na šarže tuzemského původu a 3 670 zákazů v celkové výši 24 640 078 Kč na šarže zahraniční. K potravinářským výrobkům, u nichž byly zákazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 656 zá-

The remainder have not yet been fully processed, or were resolved by other means, e.g., via referral to a different supervisory body or institution.

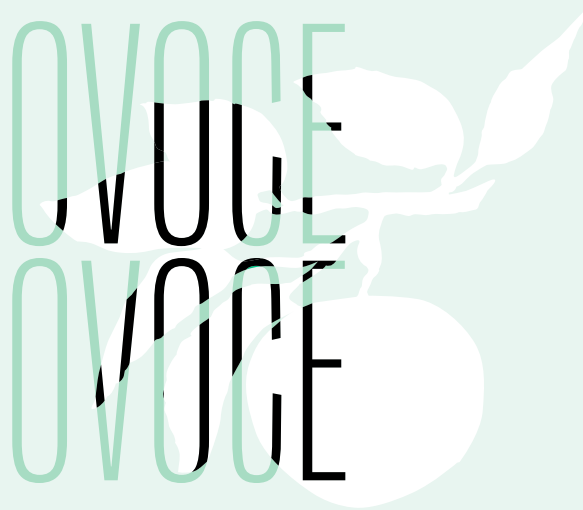
In terms of individual commodities, the most frequent subjects of complaint were meat and meat products, fresh fruit and vegetables, dairy products and bakery products. The object of submitted complaints was, in most cases, deficient foodstuff quality that was often related to sanitary inadequacies in the store, foodstuffs after their 'use by' and 'best before' dates, and also non-compliant food labelling. A total of 2 307 batches of food and products were inspected on the basis of notifications, and 593 of these were found to be non-compliant.

2.1.13 Measures

CAFIA has the right to impose measures aimed at ensuring the elimination of identified deficiencies. The measures include, for example, a ban on the sale of foodstuffs, the destruction of foodstuffs, the relabelling of food, ordering the performance of laboratory analyses before food is placed on the market, etc.

In 2021, CAFIA imposed 13 704 measures, the most common type being Measures to Eliminate Identified Deficiencies (13 336 cases), Imposition of the Obligation to Perform Laboratory Analyses (146 cases) and Imposition of the Obligation Pursuant to Act No. 40/1995. (88 cases).

In 2021, CAFIA imposed a total of 11 285 bans with a total value of 58 828 714 CZK. 108 of the above bans, amounting to a total of 6 319 908 CZK, were imposed on food producers, 6 146 bans totalling 26 451 283 CZK were on batches of domestic origin in shops, and 3 670 bans were on foreign batches totalling 24 640 078 CZK. The foodstuffs upon which fines were most often imposed included dairy products (a total of 2 656 fines imposed, totalling CZK 290 215) and meat products (2 576 fines totalling CZK 449 685). These were followed by cold food (721 bans totalling 57 515 CZK), chocolate and confectionery (694 bans totalling 380 268 CZK), and wine, where 686 bans were imposed totalling 36 373 053 CZK. The highest financial sum in terms of bans (36 373 053 CZK) was imposed on wine and in the field of food supplements (14 596 108 CZK). It is also worth mentioning that the financial sum related to bans in the field of legumes and oil seeds amounted to 2 806 436 CZK, while in the field of edible fats and oils it amounted to 1 674 771 CZK.



kazů v celkové výši 290 215 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 576 zákazů v celkové výši 449 685 Kč). Z ostatních oborů pak následovala studená kuchyně (721 zákazů v celkové výši 57 515 Kč), čokoláda a cukrovinky (uloženo 694 zákazů v celkové výši 380 268 Kč) a víno, u něž bylo uloženo 686 zákazů v celkové výši 36 373 053 Kč. Největší finanční objem zákazů (36 373 053 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru doplňky stravy (14 596 108 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru luštěniny a olejnatá semena, jejichž výše dosáhla 2 806 436 Kč, a dále v oboru jedlé tuky a oleje s finanční výší 1 674 771 Kč.

2.1.14

Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů EU

SZPI vykonává dozor nad dovozem potravin rostlinného původu ze třetích zemí v úzké spolupráci s orgány celní správy. Kontrola dovozu je zaměřena zejména na rizikové komodity, které dle bezprostředně závazných předpisů EU podléhají zvláštnímu režimu dovozu a při vstupu musí být podrobeny systematické nebo namátkové kontrole.

Některé z těchto komodit mohou na území Unie vstoupit pouze přes stanoviště hraniční kontroly, případně přes kontrolní místo. Ostatní komodity nemají požadavky na místa vstupu definovány. V České republice slouží jako místa vstupu všechny celní úřady. Stanoviště hraniční kontroly je v ČR jen jedno – Letiště Václava Havla Praha. Tzv. kontrolní místo je v ČR také jedno – Celní úřad pro Středočeský kraj, územní pracoviště Rudná u Prahy. Obě tato místa spadají pod územní působnost Inspektorátu SZPI v Praze.

V roce 2021 byly prováděny kontroly dovozu zejména dle nařízení (EU) 2019/1793 o dočasném zintenzivnění úředních kontrol a mimořádných opatření upravujících vstup určitého zboží z určitých třetích zemí do Unie, kterým se provádějí nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 a (ES) č. 178/2002, kterým byla s použitelností od 14. prosince 2019 zrušena nařízení Komise (ES) č. 669/2009, (EU) č. 884/2014, (EU) 2015/175, (EU) 2017/186 a (EU) 2018/1660. Dle přílohy I nařízení bylo v roce 2021 dovezeno celkem 35 zásilek, ve všech případech se jednalo o čaj z Číny. Vzorky byly odebrány z 5 zásilek a v případě jedné zásilky byly vyhodnoceny jako nevyhovující. Dle

2.1.14

Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries as governed by EU regulations

CAFIA supervises the import of foodstuffs of plant origin from third countries in close cooperation with customs authorities. Inspections of imports particularly focus on high-risk commodities which, in accordance with binding EU regulations, are subject to special import procedures and systematic or random inspections upon entry.

Some of these commodities may enter the territory of the Union only through a border inspection post or, where appropriate, a control post. Other commodities do not have defined entry point requirements. In the Czech Republic, all customs offices serve as entry points. There is only one border control point in the Czech Republic: Václav Havel Airport Prague. There is also only one designated control point in the Czech Republic: the Customs Office for Central Bohemia, Rudná u Prahy regional office. Both of these places fall within the territorial competence of the CAFIA Inspectorate in Prague.

In 2021, import inspections were carried out primarily in accordance with Regulation (EU) No. 2019/1793 on the temporary intensification of official inspections and emergency measures governing the entry of certain goods from certain third countries into the Union, implementing Regulations (EU) No. 2017/625 and (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and Council, and repealing the Commission Regulation (EC) No. 669/2009, (EU) No. 884/2014, (EU) No. 2015/175, (EU) No. 2017/186 and (EU) No. 2018/1660 with effect from 14th December 2019. A total of 35 consignments were imported in 2021 according to Annex I of the regulation, all of which were tea from China. Samples were taken from 5 consignments and one of them was non-compliant. 73 consignments in total were imported according to Annex II. Samples were taken from 9 consignments and all of them were compliant.

Regulation (EU) 2019/1793 also contains a list of commodities whose imports into the Union are suspended. In 2021, there was a ban on imports of dried beans from Nigeria. An attempt to import this commodity was not made via the Czech Republic in 2021.

přílohy II bylo dovezeno celkem 73 zásilek. Vzorky byly odebrány z 9 zásilek a všechny byly vyhodnoceny jako vyhovující.

Nařízení (EU) 2019/1793 rovněž obsahuje seznam komodit, jejichž dovoz do Unie je pozastaven. V roce 2021 se jednalo o sušené fazole z Nigérie. Pokus o dovoz této komodity nebyl v roce 2021 přes ČR uskutečněn.

Dne 20. 9. 2021 bylo v Úředním věstníku Evropské unie publikováno prováděcí nařízení Komise (EU) 2021/1533, kterým se stanoví zvláštní podmínky pro dovoz krmiv a potravin pocházejících nebo odesílaných z Japonska po havárii v jaderné elektrárně Fukušima a kterým se zrušuje prováděcí nařízení (EU) 2016/6. V roce 2021 nebyla dle těchto nařízení dovezena žádná zásilka.

Dle rozhodnutí č. 2011/884/EU je při dovozu kontrolováno, zda zásilky rýže z Číny, či produkty z ní vyrobené, nejsou geneticky modifikovány. V roce 2021 nebyla dovezena žádná zásilka.

Při dovozu jsou rovněž kontrolovány i klíčky a semena určená k naklíčování (na přítomnost vybraných patogeních mikroorganismů) dle nařízení (EU) 2020/2235. Tyto komodity však v roce 2021 nebyly do ČR dovezeny.

Dle nařízení (EU) 2020/1158 jsou kontrolovány i volně rostoucí houby, borůvky a brusinky z vybraných třetích zemí postižených jadernou havárií v Černobylu, a to na hladinu radioaktivní kontaminace. V roce 2021 nebyla přes ČR dovezena žádná zásilka. Jedna zásilka, která vstoupila do Unie v rozporu s tímto nařízením, však byla v ČR zadržena při pokusu o její proclení a byla zničena.

Od 10. 7. 2015 je platné nařízení (EU) č. 2015/949, kterým se schvalují předvývozní kontroly prováděné některými třetími zeměmi u některých potravin, pokud jde o přítomnost některých mykotoxinů. V případě provedení předvývozní kontroly by frekvence fyzických kontrol měla být menší než 1%. U zásilek bez předvývozní kontroly je frekvence kontrol stanovena dle vlastní analýzy rizika členskými státy. V roce 2021 byly přes ČR dovezeny 2 zásilky mandlí z USA bez předvývozní kontroly.

Při dovozu jsou sledovány rovněž komodity, které byly na základě zjištění kontrol v trhu vyhodnoceny jako rizikové a nejsou zařazeny do seznamů komodit, u nichž je dovoz zpřísněn evropskými právními předpisy – v roce 2021 šlo konkrétně o para ořechy z Bolívie a gumovité cukrovinky ze všech třetích zemí. V roce 2021 bylo dovezeno celkem 6 takových zásilek. Vzorky odebrány nebyly a všechny zásilky byly na základě kontroly dokumentace propuštěny do volného oběhu.

On 20. 9. 2021, Commission Implementing Regulation (EU) No. 2021/1533 was published in the Official Journal of the European Union laying down special conditions for the import of feed and food originating in or consigned from Japan after the accident at the Fukushima nuclear power plant, and repealing Implementing Regulation (EU) 2016/6. In 2021, no consignment was imported according to these regulations.

Pursuant to Decision (EU) No. 2011/884, consignments of rice from China or products made from such rice are inspected upon import to see if they are genetically modified. No such consignment was imported in 2021.

Sprouts and seeds intended for germination are also inspected on import (for the presence of selected pathogenic microorganisms) in accordance with Regulation (EU) No. 2020/2235. However, these commodities were not imported into the Czech Republic in 2021.

Pursuant to Regulation (EU) No. 2020/1158, wild mushrooms, blueberries and cranberries from third countries affected by the Chernobyl nuclear accident are also inspected to detect the level of radioactive contamination present. In 2021, no consignment was imported through the Czech Republic. However, one consignment that entered the Union in violation of this regulation was detained in the Czech Republic while an attempt was made to clear it, and it was destroyed.

Since 10. 7. 2015, Regulation (EU) No. 2015/949 approving pre-export inspections carried out on certain foodstuffs by certain third countries to check for the presence of certain mycotoxins has come into effect. If a pre-export check is done, the frequency of physical inspections should be less than 1%. For consignments without pre-export checks, the inspection frequency is stipulated based on the member states' own risk analyses. In 2021, 2 consignments of almonds were imported through the Czech Republic from the USA without a pre-export inspection.

Imported commodities that have been assessed as risky based on market findings yet are not included in the lists of commodities for which imports are more strictly controlled by European legislation are also monitored – in 2021, these specifically included Brazil nuts from Bolivia and gummy candies from all third countries. In 2021, 6 such consignments in total were imported. No samples were taken, and all consignments were released into free circulation based on documentation checks.

CAFIA also monitors the fulfilment of qualitative parameters by foodstuffs on import from third countries (and also on export from the EU). This particularly applies to the certification of fresh fruit and vegetables carried

SZPI prověřuje při dovozu ze třetích zemí (a vývozu z EU) rovněž splnění kvalitativních parametrů. Jedná se zejména o certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny prováděnou v souladu s příslušným nařízením EU – viz kapitola 2.3 *Certifikační činnost*.

Dle výše uvedených předpisů bylo v roce 2021 dovezeno celkem 116 zásilek. Do laboratoře bylo odebráno celkem 14 vzorků, z nichž jeden byl vyhodnocen jako nevyhovující. Na základě výše uvedených kontrol nebyly 2 zásilky propuštěny do volného oběhu.

SZPI informuje o zamítnutých zásilkách dovážených potravin a surovin ostatní členské státy a Evropskou komisí prostřednictvím systému RASFF. Cílem uvedeného opatření je zabránit uvedení potravin nesplňujících zdravotní požadavky na jednotný trh prostřednictvím vstupních míst na území jiných členských států.

2.1.15 Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 172/2015 Sb.

Dle výše uvedené vyhlášky mají provozovatelé potravinářského podniku v místě prvního příjmu, zacházení nebo manipulace s vybranými druhy čerstvého ovoce, zeleniny a brambor, doplňků stravy, máku setého a vybraných druhů vinařských produktů povinnost podat o těchto potravinách hlášení na SZPI. Tato hlášení jsou využívána jako podklad pro plánování kontrol jakosti a zdravotní bezpečnosti zahrnutých potravin.

V období od 1.1.2021 do 31.12.2021 bylo na SZPI doručeno celkem 272 681 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlášovací aplikace SZPI, která se nachází na adrese <https://www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx>.

Podle nahlášené komodity a dalších kritérií se rozhodovalo, zda se zrealizuje kontrola v místě určení. Kontrola přímo v místě určení byla provedena u 774 nahlášených potravin.

Z vybraných potravin byly odebírány vzorky do laboratoře, kde byly sledovány následující analyty: rezidua pesticidů (jablka, zelí, brambory, mrkev, papriky, rajčata, hrušky, česnek, mák), chlorečnany (mrkev, brambory, rajčata), těžké kovy (jablka, zelí, mrkev, brambory, doplňky stravy),

out in accordance with applicable EU regulations – see *Chapter 2.3 Certification activities*.

A total of 116 consignments were imported pursuant to the above regulations in 2021. A total of 14 samples were taken to the laboratory, out of which one was evaluated as non-compliant. Based on the above-mentioned inspections, 2 consignments were not released into free circulation.

CAFIA informs other member states and the European Commission regarding rejected consignments of imported foodstuffs and primary ingredients via the RASFF system. The aim of this measure is to prevent foodstuffs that do not comply with health requirements from entering the single market via different points of entry into the territories of other member states.

2.1.15 Monitoring of the obligation to provide information pursuant to Decree No. 172/2015 Coll.

Pursuant to this Decree, food business operators at the place of initial receipt, treatment, or handling of selected fresh fruits, vegetables and potatoes, food supplements, poppy seed and selected types of wine products have the obligation to submit a report on these foods to CAFIA. The reports are used as the basis for planning quality checks as well as health and safety inspections on the above items.

In the period from 1.1.2021 to 31.12.2021, a total of 272 681 foodstuff reports were submitted to CAFIA. All the reports were made using CAFIA's web-based reporting application, which can be found at the address <https://www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx>.

Depending on the commodity reported and other criteria, a decision was made as to whether or not to conduct an inspection at the place of destination. Inspections at the place of destination were performed for 774 reported foodstuffs.

Samples of selected foodstuffs were taken to the laboratory and the following analytes were monitored: pesticide

streptomycin u jablek, polyaromatické uhlovodíky (jablka, zelí), morfinové alkaloidy u máku. Dále byly laboratorně prokazovány následující skutečnosti jako odrůdová pravost a jednotnost u brambor a soulad obsahu jednotlivých funkčních látek s deklarací na obalu u doplňků stravy.

Za uvedené období bylo odebráno 137 vzorků do laboratoře. Nevýhovující výsledek byl zjištěn u 10 šarží:

- 4× brambory konzumní pozdní, u kterých deklarovaná odrůda neodpovídala skutečnosti
- 1× brambory konzumní rané, u kterých deklarovaná odrůda neodpovídala skutečnosti
- 1× celer bulvový z důvodu obsahu reziduí pesticidů
- 2× mák z důvodu obsahu reziduí pesticidů
- 2× doplňky stravy z důvodu neodpovídajícího obsahu látek uvedených na obalu

2.1.16 Kontroly ve společném stravování

SZPI vykonává dozor v provozovnách společného stravování od 1. 1. 2015, kdy byly kompetence SZPI v rámci novely zákona o potravinách rozšířeny i na poskytování stravovacích služeb.

Stěžejní oblastí výkonu dozoru SZPI jsou na základě mezirezortní dohody zařízení společného stravování otevřeného typu, jako např. restaurace, provozovny rychlého občerstvení, cukrárny, pivnice, herny, bary, stravování v rámci maloobchodu.

Koncepce kontroly SZPI ve společném stravování v roce 2021 vycházela zejména z plánu komplexních kontrol a ústředně řízených tematických kontrol. V segmentu provozovatelů poskytujících stravovací služby věnuje SZPI dlouhodobě velkou pozornost zejména kontrole hygienických požadavků stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

Kontroly v provozovnách společného stravování v roce 2021 byly rovněž zaměřeny na prověření povinnosti provozovatelů zpřístupnit spotřebitelům informaci o alergenních látkách. Dlouhodobým cílem kontrolní činnosti SZPI v oblasti stravovacích služeb je rovněž postihovat případy

residues (apples, cabbage, potatoes, carrots, peppers, tomatoes, pears, garlic, poppy seed), chlorates (carrots, potatoes, tomatoes), heavy metals (apples, cabbage, carrots, potatoes, food supplements), streptomycin in apples, polyaromatic hydrocarbons (apples, cabbage), morphine alkaloids in poppy seed. Furthermore, the following facts were proved in the laboratory: the varietal identity and uniformity of potatoes, and the compliance of the content of individual functional substances with the declaration on the packaging of food supplements.

137 samples were taken to the laboratory during the above period. A non-compliant result was found in 10 batches:

- 4× late season ware potatoes, for which the declared variety did not correspond to reality
- 1× early season ware potatoes, for which the declared variety did not correspond to reality
- 1× celeriac due to the content of pesticide residues
- 2× poppy seed due to the presence of pesticide residues
- 2× food supplements due to a non-corresponding content of substances stated on the packaging

2.1.16 Inspections at public catering facilities

CAFIA has been conducting the supervision of public catering facilities since 1. 1. 2015, when the authority's area of competence was extended under the amended food act to include catering service providers.

Based on an inter-branch agreement, the key areas of CAFIA supervision are public catering facilities of the open type, such as restaurants, fast food establishments, confectionery shops, pubs, casinos, bars and catering outlets.

The 2021 CAFIA inspection concept for public catering was based primarily on a schedule of comprehensive inspections and centrally managed thematic inspections. In the segment of operators providing catering services, CAFIA consistently pays particular attention to the inspection of hygiene requirements stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs.

klamání spotřebitele a falšování potravin. V roce 2021 věnovala SZPI velký prostor také kontrolám zaměřeným na bezpečnost potravin, při kterých bylo mimo jiné prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány fritovací tuky a oleje vykazující známky nepřijatelného stupně tepelného rozkladu a tedy nejsou vhodné k lidské spotřebě. Součástí kontroly fritovacích olejů a tuků byl i v některých případech odběr vzorků fritovaných hranolků ke stanovení obsahu akrylamidu.

Bližší informace o výsledcích cílených kontrolních akcí jsou uvedeny v kapitole 2. 1. 7 *Kontroly tematické a mimořádné*.

V průběhu roku 2021 provedli inspektoři SZPI celkem 8 911 kontrol provozoven společného stravování, při 1 878 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 6 269 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 1 632 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, což představuje 26 %.

Problémy s dodržováním hygienických požadavků ukázaly i výsledky cílené kontrolní akce zaměřené na dodržování mikrobiologických požadavků stanovených nařízením (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny při výrobě točených a kopečkových zmrzlin. Ze 174 odebraných vzorků nebalených točených a kopečkových zmrzlin bylo nesplnění kritéria hygieny výrobního procesu zjištěno u 84 vzorků (48,3 %), u kterých byla překročena limitní hodnota stanovená pro ukazatel přítomnosti bakterií Enterobacteriaceae.

Dalším typem kontrol, kdy mikrobiologické ukazatele indikují problémy s dodržováním hygienických požadavků, jsou kontroly zaměřené na výrobky ledu určeného zejména k přípravě nápojů. Cílem kontroly zdravotní nezávadnosti ledu určeného do nápojů bylo ověřit, zda provozovatelé plní ustanovení nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, týkající se výroby ledu, manipulace s ním a jeho skladování. Celkem bylo odebráno 86 vzorků ledu, u 59 vzorků (68,6 %) bylo zjištěno nedodržení limitních hodnot stanovených vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu. Ve 13 případech se jednalo o překročení zdravotních limitů pro (intestinální) enterokoky a *Escherichia coli* a v 46 případech pouze o překročení hygienických limitů pro koliformní bakterie a počty kolonií rostoucích při 22 °C a 36 °C.

Většina vzorků ledů (80) byla odebrána z výrobníků ledu, z nichž 56 bylo nevyhovujících (70 %). V 6 případech byly

inspekce na veřejných stravovacích zařízeních v roce 2021 také zaměřeny na ověření, zda operátoři splňují požadavek na dostupnost informací o alergenůch pro spotřebitele. Dlouhodobým cílem inspekčních činností v oblasti stravovacích služeb je potrestat případy zneužití informací a zfalšování potravin. V roce 2021 CAFIA také prioritizovala bezpečnostní inspekce, které zkontrolovaly, mimo jiné, zda při smažení tuků a olejů, které vykazují znaky nepřijatelné úrovně tepelného rozkladu a které tedy nejsou vhodné pro lidskou konzumaci, jsou používány při přípravě jídel. V některých případech bylo při testování smažících olejů a tuků odebráno vzorky smažených brambor, aby se zjistilo, zda obsahují acrylamid.

Detailed information about the results of targeted inspection campaigns is provided in *Chapter 2. 1. 7 Thematic and ad hoc inspections*.

Throughout 2021, CAFIA inspectors conducted a total of 8 911 inspections of public catering facilities; violations of applicable legal regulations were found in the case of 1 878 inspections. Violation of hygiene requirements was the most frequent reason for non-compliant findings during inspections of public catering facilities. Out of the total number of 6 269 inspections focused on hygiene requirements, 1 632 inspections revealed non-compliance with requirements laid down in Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, which is 26 %.

Problems regarding compliance with sanitary requirements were also revealed by a targeted inspection activity focused on the fulfilment of microbiological requirements stipulated by Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs during the production of whipped and scoop ice cream. Out of 174 samples of unpackaged soft and scoop ice cream, failure to meet the hygiene criteria for the production process was identified in 84 samples (48.3 %). In these cases, the limit value stipulated for the indicator of Enterobacteriaceae presence was exceeded.

Another type of inspection in which microbiological indicators show problems concerning compliance with sanitary requirements are inspections focused on ice makers designated mainly for the preparation of beverages. The aim of the beverage ice hygiene safety test was to verify whether operators are following the provisions of Regulation (EC) No. 852/2004 Coll. on the hygiene of foodstuffs concerning the production of ice, its handling and storage. A total of 86 samples of ice were taken, 59 of which (68.6 %) failed to meet the limit values stipulated by Decree No. 252/2004 Coll. laying down the sanitary requirements for drinking and hot water. In 13 cases, the health limits for (intestinal) enterococci and *Escherichia coli*

odebrány balené ledy (čtyři vzorky originálně uzavřeného balení a dva z otevřeného balení). Z balených vzorků ledů tři nevyhověly.

Vysoká frekvence případů, kdy nejsou dodržovány legislativní požadavky pro provozování potravinářských podniků, svědčí o obecně nižší úrovni znalostí a o problémech s naplňováním základních požadavků potravinového práva u velké části provozovatelů společného stravování. Výsledky kontrol v provozovnách společného stravování v roce 2021 v tomto směru korespondují s výsledky kontrol provedených SZPI v předchozích letech.

V řadě případů se jednalo o nesplnění elementárních hygienických požadavků, které vedlo k uložení zákazu užívání provozovny nebo její části. V průběhu roku 2021 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 17 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 18,1 % všech uzavřených potravinářských provozoven (94). V porovnání s lety 2015–2020 došlo k výraznému poklesu počtu uzavřených provozoven společného stravování, což svědčí o dílčím zlepšení situace. Nízký počet uzavřených provozoven však do značné míry souvisí i s omezeným provozem zařízení společného stravování v roce 2021 v důsledku mimořádných epidemiologických opatření v souvislosti s pandemií onemocnění COVID-19.

Důležitou oblastí, na kterou se kontroly SZPI v roce 2021 zaměřovaly, byla povinnost provozovatelů společného stravování zpřístupnit spotřebiteli informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů, která byla do zákona o potravinách zapracována na základě nařízení (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Inspektoři SZPI provedli v průběhu roku 2021 celkem 2 465 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 109 kontrol (tj. přibližně v 4,4 % kontrol). Ačkoliv problémy s poskytováním informací o alergenních látkách přetrvávají, v porovnání se stavem v letech 2015 a 2016, kdy informace o alergenech nebyly poskytnuty v souladu s požadavky právních předpisů v 12–18 % kontrol, došlo ke zlepšení situace. Mezi časté nedostatky při kontrolách zaměřených na alergenní látky patřilo uvedení nepřesných nebo neúplných informací, absence povinných informací u určité části sortimentu, deklarace alergenů pomocí číselných kódů bez jejich vysvětlení. Při kontrolách byla rovněž prověřována pravdivost poskytovaných údajů o alergenech. Kontroly ukázaly, že v některých případech poskytované informace o alergenech nesouhlasily s použitou recepturou nebo složením a označením použitých

were exceeded, and in 46 cases, only the hygiene limits for coliform bacteria and colony counts at 22 °C and 36 °C were exceeded.

The majority of the ice samples (80) were taken from ice makers, of which 56 were non-compliant (70 %). In 6 cases, packaged ice was sampled (four samples from originally closed packaging and two from open packaging). Three of the packaged ice samples were non-compliant.

The high frequency of cases in which legislative requirements for the operation of food production facilities were not fulfilled testifies to the generally lower level of awareness and problems with meeting the basic requirements of food legislation of a large proportion of public catering facility operators. The results of inspections in public catering facilities in 2021 correspond to the results of inspections conducted by CAFIA in previous years in this regard.

In a number of cases, failure to meet basic hygiene requirements resulted in a ban on the facility, or a part thereof. During 2021, a total of 17 public catering facilities were closed due to unacceptable hygiene conditions. The closed public catering facilities accounted for 18.1 % of all closed food facilities (94). Compared to the period of 2015–2020, there was a significant decrease in the number of closed public catering establishments, indicating that the situation had somewhat improved. However, the low number of closed establishments is, to a large extent, also related to the limited operation of catering facilities in 2021 due to the extraordinary epidemiological measures implemented in connection with the COVID-19 pandemic.

An important area upon which CAFIA inspections focused in 2021 was the obligation of catering operators to make information on allergenic substances used in the preparation of meals accessible to consumers. This requirement has been incorporated into the Act on Foodstuffs based on Regulation (EU) No. 1169/2011 on the Provision of Food Information to Consumers.

In 2021, CAFIA inspectors carried out a total of 2 465 inspections, during which it checked whether or not operators had made information on the allergenic substances in offered dishes available to consumers. Failure to meet this obligation to notify was identified in 109 inspections (i.e. about 4.4 % of inspections). Although the problems related to the provision of information about allergenic substances continue, the situation has improved compared to the situation in 2015 and 2016, when information about allergens was not provided in compliance with legal regulations in 12–18 % of inspections. Frequent deficiencies found during the inspections focused on allergenic sub-

surovin či laboratorními rozbory byla prokázána nedeclarovaná přítomnost alergenní látky.

2.1.17 Kontroly medu

V roce 2021 bylo v rámci běžných kontrol odebráno 54 šarží medu, u 28 z nich byla jako země původu, ve které byl med sklizen, uvedena ČR, u 17 šarží šlo o „směs medů ze zemí EU a zemí mimo EU“, u 3 šarží o „směs medů ze zemí mimo EU“, u 2 šarží byly uvedeny jiné konkrétní země, než je ČR (Slovensko, Německo). U dvou šarží se jednalo o směs medů, které pocházely z více zemí a všechny země byly uvedeny na etiketě. U dvou šarží nebyl původ medu uveden.

U 32 odebraných šarží byla jako země výrobce uvedena ČR, u 8 šarží nebyla země výroby uvedena, u 14 šarží byl med vyroben mimo území ČR (6 šarží v Německu, 4 šarže na Slovensku, 3 šarže ve Velké Británii a jedna šarže v EU).

Z celkového počtu odebraných šarží jich nevyhovělo 9. V 5 případech ještě nebyly v době zpracování této zprávy k dispozici výsledky všech rozborů. U nevyhovujících šarží byla v 5 případech na obale uvedena jako země původu medu ČR, ve 3 případech šlo o „směs medů ze zemí EU a ze zemí mimo EU“, v jednom případě nebyl původ medu uveden. Z 9 nevyhovujících šarží bylo 5 šarží vyrobeno v ČR, jedna ve Velké Británii, jedna na Slovensku, jedna v EU a u jedné nebyla uvedena informace o zemi výroby.

U 3 šarží byla zjištěna příliš nízká aktivita enzymu diastáza, u 4 šarží byl zjištěn nadlimitní obsah hydroxymethylfurfuralu (HMF), u 2 šarží medovicového medu nevyhověla vodivost, ve 2 případech byl med zcela bez označení.

2.1.18 Kontroly vína

V roce 2021 bylo i s ohledem na zavedený nouzový stav v České republice provedeno celkem 3 696 kontrolních vstupů (do 2 303 provozoven) za účelem prověření požadavků na produkci a uvádění na trh výrobků z révy vinné. Během těchto kontrol byla v 712 kontrolních materiálech popsána minimálně jedna nevyhovující skutečnost (tedy 1/5 daných kontrol byla nevyhovující).

stances included inaccurate or incomplete information listings, the absence of mandatory information for a specific part of the offered range of foodstuffs, and the declaration of allergens using numerical codes without an explanation. The inspections also determined whether the information on allergens was true or not. The inspections showed that, in some cases, the information provided on allergens did not correspond to the recipe used, or the composition and labelling of the primary ingredients used. The undeclared presence of allergenic substances was then proven via laboratory analysis.

2.1.17 Inspections of honey

In 2021, 54 batches of honey were sampled during routine inspections, 28 of which declared the Czech Republic as the country of origin of the honey, 17 batches were a “mixture of honeys from the EU and countries outside the EU”, 3 batches were “a mixture of honeys from countries outside the EU” and 2 batches were from other specific countries then the Czech Republic (Slovakia, Germany). Two batches were a mixture of honeys from several countries; all the countries were listed on the label. In two batches, the origin of the honey was not stated.

For 32 batches, the Czech Republic was declared as the country of production. The country of production was not declared for 8 batches, and the honey was made outside of the Czech Republic in the case of 14 batches (6 batches in Germany, 4 batches in Slovakia, 3 batches in Great Britain and one in the EU).

Of the total number of collected batches, 9 were non-compliant. In 5 cases, the complete results of all analyses were not yet available at the time this report was prepared. In 5 cases from the non-compliant batches, the country of origin of the honey on the packaging was the Czech Republic, in 3 cases it was a “mixture of honeys from the EU and non-EU countries”, and in one case, the origin of honey wasn't stated. From the 9 non-compliant batches, 5 batches were made in the Czech Republic, one in Great Britain, one in Slovakia, one in the EU, and one of them did not state the country of origin.

In the case of 3 batches, the activity of the enzyme diastase was found to be too low, in 4 batches the permitted hydroxymethylfurfural (HMF) content was exceeded, conductivity was unsatisfactory in the case of 2 batches

V rámci těchto kontrolních vstupů bylo za účelem laboratorní analýzy odebráno dle analýzy rizika 869 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 122 šarží (tj. 14 % z odebraných šarží) nevyhovělo právním předpisům (povoleným enologickým postupům a omezením).

Dále byly u 20 šarží zatříděných vín ověřovány základní parametry (celkový a skutečný obsah alkoholu, bezcukerný extrakt, hustota, obsah cukru, kyselost atd.) a porovnávány s hodnotami předloženými při zatřídění. Z těchto 20 šarží neodpovídaly naměřené hodnoty s hodnotami při zatřídění u 4 šarží.

Co se týče konkrétních nevyhovění, tak nejpočetnější zjištění bylo v senzoricky nevyhovujících parametrech. Nejčastěji byly zjištěny choroby a vady jako například oxidáza, nežádoucí těkavé látky – octovatění vína, vada po oxidu siřičitém aj. Dále byly zjištěny nedostatky při ověřování údajů na etiketě vín (tzn., lišily se údaje o skutečném obsahu alkoholu anebo údaje o zbytkovém obsahu cukru).

Nedostatky v jakostních parametrech byly zjištěny v případě překročení povoleného limitu obsahu těkavých kyselin a celkového obsahu oxidu siřičitého. Dále byly zjištěny nepovolené enologické postupy, a to v případě překročení limitu pro zvyšování přirozeného obsahu alkoholu ve výrobku (nadlimitní přídavek cukru do moštu nebo rmutu) a překročení limitu v případě použití kyseliny sorbové (tj. konzervantu).

Naopak závažná zjištění, tedy falšování produktu, byla zjištěna v 17 případech, a to u šarží vín původem z České republiky, Bulharska, Slovenska a Rakouska. Tato vína obsahovala zakázaný přídavek exogenní vody, neodpovídající geografický původ, nepovolený přídavek syntetického glycerolu, sacharózy a sacharinu.

Dále bylo v rámci těchto vstupů na místě hodnoceno 480 šarží výroků z révy vinné, z nichž 192 šarží (tj. 40 % z hodnocených šarží) nevyhovělo právním předpisům (nejčastěji v neodpovídajícím či zavádějícím značení).

Celkem tedy bylo hodnoceno 1349 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 314 šarží nevyhovělo právním předpisům, což představuje 23,3 % nevyhovujících šarží ze všech hodnocených šarží. V porovnání s rokem 2020 se jedná o výrazný nárůst nevyhovujících záchytů a současně navýšení celkového počtu posuzovaných šarží výrobků z révy vinné.

Zaměření kontrolní činnosti v roce 2021, s ohledem na výrobky z révy vinné, směřovalo zejména na kontrolu „dovozů“ nebalených vín ze zahraničí (států Evropské unie a třetích zemí). Předpokladem byl fakt, že zhruba 70 % zkonzumovaného vína v České republice pochází

of honeydew honey, and in 2 cases the honey was completely unmarked.

2.1.18 Inspections of wine

In 2021, and also with regard to the state of emergency proclaimed in the Czech Republic, a total of 3 696 inspection visits were carried out (at 2 303 establishments) in order to check the requirements for the production and marketing of viticultural products. During these inspections, at least one instance of non-compliance was found for each of 712 inspected materials (i.e. 1/5 of the conducted inspections were unsatisfactory).

As a part of these inspections, 869 batches of viticultural products were collected for laboratory analysis according to performed risk analyses, out of which 122 batches (i.e. 14 % of the sampled batches) did not comply with legal regulations (permitted oenological practices and restrictions).

Furthermore, the basic parameters (total and actual alcohol content, sugar-free extract, density, sugar content, acidity, etc.) were verified for 20 batches of classified wines and compared with the values submitted during the classification. In four of these 20 batches the measured values did not correspond to the values from the classification.

As far as specific instances of non-compliance are concerned, the most numerous findings were in the area of non-compliant sensory parameters. Diseases and defects such as oxidase, undesirable volatile substances - wine vinegaring, defects after sulphur dioxide, etc. were most often found. Examples of non-compliance were also found when checking the information on the wine label (i.e. the information about the real content of alcohol or residual sugar content differed).

Deficiencies in quality parameters were found in cases where the permitted limit of volatile acid content or total content of sulphur dioxide were exceeded. Furthermore, non-permitted oenological practices were found in cases when the limits for the raising of natural alcohol in the product (via the above-limit addition of sugar to must or pomace) or the use of sorbic acid (i.e. a preservative) were exceeded.

ze zahraničí. V rámci tohoto zaměření bylo laboratorně prověřeno 228 šarží nebalených vín o objemu cca 3,6 mil. litrů, z nichž nevyhověly 4 šarže (více v *kap. 2. 1. 7 Kontroly tematické a mimořádné*).

Druhé podstatné zaměření kontrolní činnosti směřovalo na prověření zákonných podmínek při prodeji vína spotřebiteli, tedy prodeji vína sudového, čepovaného, rozlévaného a vína v obalu určeném pro spotřebitele. Základní pohled tak byl upřen na prodejce vín vystupujících v pozici „vinotéky-stáčírny“, kteří svým chováním obcházeli zákonný prodej sudového vína.

S těmito subjekty bylo v roce 2021 zahájeno 49 správních řízení s návrhem na uložení sankce v celkové výši 852 tis. Kč. Pravomocně skončeno pak bylo 48 správních řízení s uložení sankce v celkové výši 822 tis. Kč (více v *kap. 2. 1. 7 Kontroly tematické a mimořádné*).

Od platnosti novely zákona o vinohradnictví a vinařství č. 321/2004 Sb., respektive od účinnosti povinnosti prodeje sudového vína v provozovně příjemce nebo výrobce, tj. od počátku roku 2018, bylo za protizákonný prodej sudového vína pravomocně skončeno 177 správních řízení s uložení sankce v celkové výši 3 904 tis. Kč. Předpokládáme kontrolu těchto subjektů i v roce 2022.

2.2 Laboratorní činnost

V roce 2021 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V obou laboratořích je zaveden elektronický systém řízení dokumentace vnitřních předpisů předmětného odboru zkušební laboratoře, tedy Inspektorátu SZPI v Brně a v Praze. Tento nově vytvořený systém v rámci intranetu SZPI byl součástí racionalizace práce s dokumenty, který oproti původní verzi normy z roku 2005 zavádí ISO 17025:2018.

V průběhu roku 2021 docházelo v brněnské laboratoři k realizaci několika investičních záměrů. Na oddělení analýzy vína byl obměněn za nový spektrofotometr používaný při analýze vína pro stanovení cukrů a kyseliny citronové rozhodčími metodami OIV a při analýze medů ke stanovení HMF a aktivity diastázy. Na oddělení izotopových analýz

On the other hand, serious findings, i.e. the adulteration of the product, were found in 17 cases, namely in batches of wines originating in the Czech Republic, Bulgaria, Slovakia and Austria. These wines featured a prohibited added amount of exogenous water, inadequate geographical origin, and unauthorized additions of synthetic glycerol, sucrose and saccharin.

Furthermore, 480 batches of viticultural products were inspected on-site, of which 192 batches (i.e. 40 % of the evaluated batches) did not comply with legal regulations (most often due to non-corresponding or misleading labelling).

Thus, a total of 1349 batches of viticultural products were evaluated, of which 314 batches did not comply with legislation, which means 23.3 % of all evaluated batches were non-compliant. In comparison with 2020, there was a significant increase in non-compliant cases, while at the same time there was an increase in the total number of assessed batches of viticultural products.

With regard to viticultural products, the focus of inspection activities in 2021 was mainly on checking “imports” of bulk wines from abroad (EU countries and third countries). The assumption behind this was the fact that about 70% of the wine consumed in the Czech Republic comes from abroad. As a part of this focus, over 228 batches of bulk wine with a volume of approximately 3.6 mil. litres were tested, out of which 4 batches were found non-compliant (see *Chap. 2. 1. 7 Thematic and ad hoc inspections*).

The second main focus of inspection activities was on the checking of legal conditions for the sale of wine to customers, i.e. the sale of cask, draft, house and packaged wine intended for consumers. The primary target was thus sellers of wine running wine shops with bottling equipment, whose behaviour circumvented legislation concerning the legal sale of cask wine.

In 2021, 49 administrative proceedings were initiated against these entities, with proposals to impose sanctions amounting to a total of 852 thousand CZK. In 2020, 48 administrative proceedings were legally resolved with the imposition of sanctions amounting to a total of 822 thousand CZK (more in *Chap. 2. 1. 7 Thematic and ad hoc inspections*).

Since the effective date of the amendment of the Act on Viniculture and Viticulture No. 321/2004 Coll., or from the effective date of the duty to sell cask wine in an establishment run by the recipient or the producer, i.e. since the beginning of 2018, 177 administrative proceedings have been finalised for the illegal sale of cask wine, with the imposition of sanctions amounting to a to-

proběhla v letních měsících dodávka již třetího hmotnostního spektrometru izotopových poměrů s duálním vstupem včetně ekvilibrační jednotky a elementárního analyzátoru pro analýzy stabilních izotopů uhlíku, kyslíku, vodíku, dusíku a síry v kapalných i pevných vzorcích potravin včetně zálohy dodávky elektrické energie pomocí UPS. Přístroj plánovaně nahradí dosluhující sestavu pořízenou v letech 2005 a 2007, která v laboratoři vykonává rutinní analýzy na zavedených akreditovaných metodách pro odhalení falšování vín, ovocných šťáv, lihovin a medů v trvalém provozu po celý čas od pořízení.

V pražské laboratoři byly v roce 2021 realizovány dvě investiční akce. Do laboratoře byla pořízena extrakční jednotka sloužící k extrakci tuku při stanovení jeho obsahu v potravinách. Tato jednotka je kompatibilní s automatickou hydrolyzní jednotkou pořízenou v předchozím roce. Toto zařízení jako celek zvýší spolehlivost a reprodukovatelnost výsledků, ale také výrazně zlepší pracovní prostředí. Dále byly zakoupeny dva plynové chromatografy s plamenoionizačními detektory a detektory elektronového zachytu. Nově pořízené chromatografy nahradí staré již poruchové chromatografy. Zařízení budou sloužit zejména k analýze kvality, autenticity a zdravotní nezávadnosti lihovin, tuků, popř. doplňků stravy. Provádět se zde bude zejména stanovení metanolu a vyšších alkoholů v lihovinách, stanovení mastných kyselin v rostlinných olejích a živočišných tucích (včetně kyseliny dokosaheptaenové – DHA a kyseliny eikosapentaenové – EPA v rybím tuku) a triacylglycerolů v potravinách (autenticita čokolády, másla a jiných tuků) a stanovení vybraných chondroprotektiv.

Rozbory potravin podle požadavků stanovených předpisy EU a ČR zajišťují pro SZPI vlastní a externí laboratoře. SZPI v souladu s ustanovením § 3 odst. 3 písm. n) zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci, ve spojení s čl. 37 odst. 1 nařízení (EU) 2017/625 v platném znění, určuje úřední laboratoře k provádění laboratorních analýz, testů a diagnostiky vzorků odebraných při úředních kontrolách a jiných úředních činnostech.

Začátkem roku 2021 bylo vydáno určení pro zkušební laboratoř EUROLINS CZ, které nahradilo stávající určení pro mikrobiologické rozbory potravin, a to z důvodu změny sídla laboratoře.

V souvislosti s případy kontaminace sezamu z dovozu ze třetích zemí byla v Metrologické a zkušební laboratoři VŠCHT v Praze validována a SZPI auditována metoda stanovení etylenoxidu v sezamu a koření (suma etylenoxidu a 2-chloroetanolu vyjádřená jako etylenoxid). Dále byl v této laboratoři proveden audit metody na stanovení pravosti šafránu. Metoda je založená na měření metabolických „fingerprintů“ vzorků a jejich statistického

tal of 3904 thousand CZK. We assume inspections of such entities will take place in 2022 as well.

2.2 Laboratory activities

In 2021, CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food products at its two testing laboratories (Prague, Brno).

An electronic system to handle the documentation of internal regulations of the applicable testing laboratory departments, i.e., the CAFIA Inspectorate in Brno and Prague, has been introduced in both laboratories. This newly created system, which runs within the CAFIA intranet framework, was developed as part of the rationalisation of work with documents which implements ISO 17025:2018, in contrast with the original version of the 2005 standard.

Throughout the course of 2021, several investment projects were realised at the Brno laboratory. At the wine analysis department, a spectrophotometer was replaced with a new one. It is used in wine analysis to determine sugar and citric acid using OIV evaluation methods, and also in the analysis of honeys, where the HMF and diastase activity are determined. A third dual-input isotope radio mass spectrometer was delivered in the summer months, including an equilibration unit and an elementary analyser for the analysis of stable carbon, oxygen, hydrogen, nitrogen and sulphur isotopes in liquid and solid food samples, including a UPS power backup. The device is planned to replace an old set acquired in 2005 and 2007 which has been in continuous operation since its acquisition, performing routine analyses in the laboratory via established accredited methods for detecting the adulteration of wines, fruit juices, spirits and honey.

In 2021, two investment projects were completed at the Prague laboratory. An extraction unit was purchased for the laboratory to extract fat to determine its content in foodstuffs. This unit is compatible with an automatic hydrolysis unit acquired in the previous year. This device as a whole will increase the reliability and reproducibility of results and also significantly improve the working environment. In addition, two gas chromatographs with flame ionization detectors and electron capture detectors were purchased. The newly acquired chromatographs

porovnání s autentickými vzorky šafránu a možných adulterantů, současně s detekcí charakteristických molekul adulterantů. Obě výše uvedené metody byly zahrnuty do určení laboratoře VŠCHT v Praze a byly zavedeny do kontrolní praxe SZPI.

Další auditovanou laboratoří byla laboratoř BS vinařské potřeby, s. r. o. ve Velkých Bílovicích. Proběhl zde audit metod pro analýzu základních parametrů vína. Laboratoři bylo vydáno určení na dobu určitou, a to do poloviny roku 2022.

Pro odbor zkušební laboratoře inspektorátu v Praze bylo vydáno v souladu s ustanovením čl. 37 odst. 1 ve spojení s čl. 42 (Dočasné odchylky od podmínek povinné akreditace pro úřední laboratoře) nařízení (EU) 2017/625, v platném znění, určení pro metodu „Stanovení amygdalinu v potravinách“. Určení bylo vystaveno na dobu určitou, a to do doby začlenění metody do akreditovaného rozsahu zkoušení laboratoře, nejdéle do jednoho roku ode dne nabytí účinnosti určení. Celně technické laboratoři Generálního ředitelství cel, pracovišti zkušební laboratoře v Praze, vydala SZPI určení pro metody v rozsahu přílohy k Osvědčení o akreditaci pro vybrané předměty zkoušek. Pro analýzy vzorků medu byla určena zahraniční laboratoř Intertek Food Services GmbH (Brémy, Německo). V této laboratoři využívá SZPI především pylovou analýzu na stanovení botanického a geografického původu, ¹³C izotopovou analýzu (stanovení C4/C3 cukrů) a metodu stanovení přídavku karamelu.

Laboratoře SZPI, seznam určených externích laboratoří a vydaná určení jsou uvedena na webových stránkách SZPI v sekci „Laboratorní činnost SZPI“.

will replace old, already unreliable chromatographs. The equipment will be used mainly for the analysis of the quality, authenticity and harmlessness to health of spirits, fats and food supplements. The main focus will be on the determination of methanol and higher alcohols in spirits, of fatty acids in vegetable oils and animal fats (including docosahexaenoic acid - DHA and eicosapentaenoic acid - EPA in fish oil), of triacylglycerols in food (authenticity of chocolate, butter and other fats), and of selected chondroprotective agents.

Food analyses are provided for CAFIA according to the requirements set by the EU and Czech Republic by CAFIA's own and external laboratories. CAFIA, in accordance with the provisions of § 3 Par. 3 (n) of Act No.146/2002 Coll. on State Agricultural and Food Inspection, in conjunction with Article 37 (1) of Regulation (EU) 2017/625, as amended, designates official laboratories to perform laboratory analyses, tests and diagnostic analyses of samples taken during official investigations and other official activities.

At the beginning of 2021, a designation was issued for the testing laboratory EUROFINs CZ which replaced the existing designation for the microbiological analyses of foodstuffs, due to a change in the laboratory's location.

With regard to cases of the contamination of sesame seed imported from third countries, a method for the determination of ethylene oxide in sesame seed and spices (the sum of ethylene oxide and 2-chloroethanol expressed as ethylene oxide) was validated by the Metrological and Testing Laboratory in Prague and audited by CAFIA. Furthermore, an audit on the method of determination of the authenticity of saffron was performed at this laboratory. The method is based on the measurement of metabolomic “fingerprints” of samples, and their statistical comparison with authentic samples of saffron and possible adulterants, together with the detection of characteristic molecules of adulterants. Both of the above methods were included in the designation of the laboratory of the University of Chemistry and Technology in Prague, and they were also implemented in CAFIA inspection practice.

Another audited laboratory was the laboratory at BS vinařské potřeby, s. r. o. in Velké Bílovice. An audit of the methods for the analysis of basic wine parameters took place here. A designation was issued for the laboratory for a fixed period, which is until the middle of 2022.

A designation was issued for the Testing Laboratory Department of the Inspectorate in Prague in accordance with the provisions of Article 37 (1) in conjunction with Article 42 (Temporary deviations from the conditions of compulsory accreditation for central laboratories) Regulation (EU) 2017/625, as amended, for the method



PASTA
PASTA

Ke konci roku 2021 měla SZPI celkem 24 určených úředních laboratoří:

- SZPI, Inspektorát SZPI v Praze
- SZPI, Inspektorát SZPI v Brně
- SVÚ Jihlava
- SVÚ Praha
- SVÚ Olomouc
- VŠB-TU Ostrava
- Výzkumný ústav sladařský a pivovarský, a. s.
- Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod, s. r. o.
- Státní zdravotní ústav Praha
- Výzkumný ústav rostlinné výroby, v. v. i.
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v. v. i.
- Eurofins CZ, s. r. o.
- Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě
- Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem
- VŠCHT, Ústav analýzy potravin a výživy
- Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv
- Státní ústav radiační ochrany, v. v. i
- Laboratory of olive oil testing, University Primorska, Izola, Slovenia
- Laboratorio Arbitral Agroalimentario, Madrid, Spain
- Kalamata Olive Oil Taste, Kalamata, Greece
- Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburk, Germany
- Intertek Food Services GmbH, Bremen, Germany
- Generální ředitelství cel, Celně technická laboratoř
- BS vinařské potřeby, s. r. o.

“Determination of amygdalin in foodstuffs”. The designation was issued for a definite period of time, which is until the method is included in the accredited scope of laboratory testing, but no later than one year from the date of entry into force of the designation. The Customs Technical laboratory of the General Directorate of Customs, the testing laboratory workplace in Prague, issued a CAFIA designation for methods within the scope of the appendix to the Accreditation Certificate for selected test subjects. The foreign laboratory Intertek Food Services GmbH (Bremen, German) was designated for the analysis of honey samples. In this laboratory, CAFIA mainly uses pollen analysis to determine the botanical and geographical origin, alongside ¹³C isotope analysis (determination of C4/C3 sugars) and the method of determining caramel addition.

CAFIA's laboratories, a list of designated external laboratories and issued designations are listed on the CAFIA website in the section “CAFIA's laboratory activities”.

By the end of 2021, CAFIA had a total of 24 designated official laboratories:

- CAFIA, CAFIA Inspectorate in Prague
- CAFIA, CAFIA Inspectorate in Brno
- State Veterinary Institute Jihlava
- State Veterinary Institute Prague
- State Veterinary Institute Olomouc
- Technical University of Ostrava
- Research Institute of Brewing and Malting, a. s.
- Potato Research Institute in Havlíčkův Brod, s. r. o.
- National Institute of Public Health, Prague
- Crop Research Institute, v. v. i
- Veterinary Research Institute, v. v. i.
- Eurofins CZ, s. r. o.
- Public Health Institute Ostrava
- Public Health Institute Ústí nad Labem
- University of Chemistry and Technology, Institute of Food Analysis and Nutrition

2.2.1

Mezilaboratorní porovnávací testy

Akreditované laboratoře SZPI se pravidelně účastní mezinárodních i národních porovnávacích zkoušek – testování způsobilosti chemických a fyzikálně-chemických laboratoří v souladu s požadavkem normy ČSN EN ISO/IEC 17025 nebo například mezilaboratorních validačních studií laboratorních metod.

V roce 2021 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 15 testů v systému FAPAS pořádaných FERA (The Food and Environment Research Agency, Velká Británie). Laboratoř SZPI v Praze, která je národní referenční laboratoří (NRL) pro mykotoxiny a rostlinné toxiny, pro kontaminanty z výroby a pro oblast pesticidů v cereáliích, v ovoci a zelenině a pro oblast pesticidů singlreziduální metodou, se zúčastnila celkem čtyř testů pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů ve Španělsku, Dánsku a Německu a dále jednoho testu pořádaného evropskou referenční laboratoří pro mykotoxiny a rostlinné toxiny a jednoho testu pořádaného evropskou referenční laboratoří pro kontaminanty z výroby. Z dalších zahraničních testů se laboratoř účastnila dvou testů pořádaných organizací DLA (Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR), jednoho testu pořádaného německou laboratoří DRRR a evropského porovnávacího testu na cigarety pořádaného německou DIN. Z testů pořádaných v ČR se zúčastnila testu na mykotoxiny, který organizoval Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský a laboratoř SZPI v Praze se na organizaci podílela. Kromě toho se laboratoř účastnila mezinárodní porovnávací a validační studie organizované FERA. V rámci této studie bylo analyzováno 33 vzorků masných výrobků za účelem identifikace živočišných druhů proteomickou analýzou metodou kapalinové chromatografie s hmotnostně spektrometrickou detekcí.

V roce 2021 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně zúčastnila 20 mezilaboratorních testů a jedné validační studie na stanovení náhradních sladidel ve víně metodou kapalinové chromatografie. Oddělení izotopových analýz se v průběhu roku zúčastnilo tří kol porovnávacích FIT testů pořádaných laboratoří Eurofins Analytics ve Francii a dále od stejného poskytovatele tří kol testů zaměřených na profilovací techniky, tzv. 1H-profiling analýzy, např. bílého, růžového a červeného vína, medu, ovocných šťáv nebo kávy. Oddělení analýzy vína se v průběhu roku zúčastnilo deseti porovnávacích testů na víno, šumivé víno, likérové víno a hroznový mošt pořádaných evropskou referenční laboratoří (EURL) Oenologues de France ve Francii

- Institute for State Control of Veterinary Biologicals and Medicines
- National Radiation Protection Institute, v. v. i
- Laboratory of Olive Oil Testing, University Primorska, Izola, Slovenia
- Laboratorio Arbitral Agroalimentario, Madrid, Spain
- Kalamata Olive Oil Taste, Kalamata, Greece
- Eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburg, Germany
- Intertek Food Services GmbH, Bremen, Germany
- General Directorate of Customs, Customs Technical Laboratory
- BS vinařské potřeby, s. r. o.

2.2.1

Interlaboratory comparative testing

CAFIA's accredited laboratories participate regularly in national and international comparative trials intended to test the proficiency of chemical and physicochemical laboratories in accordance with the requirements laid down by Czech National Standard EN ISO/IEC 17025 and others, such as interlaboratory validation studies of laboratory methods.

In 2021, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague participated in 15 tests in the FAPAS system organised by FERA (Food and Environment Research Agency, United Kingdom). The CAFIA laboratory in Prague is the national reference laboratory (NRL) for mycotoxins and plant toxins, for production contaminants in the field of pesticides in cereals, fruit and vegetables, and also in the field of pesticides using the single-residual method. The CAFIA laboratory in Prague participated in four tests organised by EU reference laboratories for pesticide residues in Spain, Denmark and Germany, and, in addition, one test organised by the European reference laboratory for mycotoxins and plant toxins, as well as one test organised by the European reference laboratory for process contaminants. Other foreign tests in which the laboratory participated included two tests organised by the DLA (Dienstleis-

a dvou testů v systému FAPAS pořádaných FERA. V oblasti zkoušení medu byl zpracován jeden test od německého poskytovatele DRRR.

2.2.2 Systém databanky analytických hodnot vín

Evropskou databanku analytických hodnot vín podle nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2018/273 a prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/274 spravuje a koordinuje Společné výzkumné středisko při EK v belgickém Geelu.

V databance jsou uložena data získaná převážně z izotopového rozboru etanolu a vody obsažených v autentických vinařských výrobcích. Data se získávají referenčními metodami použitými v souladu s požadavky Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV). Hlavním cílem vytvoření databanky je zejména harmonizace úředních rozborů vína v celé EU a následné použití naměřených parametrů k prokázání překročení limitu pro obohacování moštu, k prokázání přídavku vody nebo k potvrzení pravdivosti údajů o geografickém původu obchodovaného vína nebo vinařského výrobku. Záměrem založení databanky je rovněž zjednodušení vyhodnocení výsledků úředních rozborů porovnáním s výsledky dřívějších rozborů provedených stejnou metodou u výrobků obdobných vlastností, jejichž původ a způsob produkce jsou ověřené, tj. se souborem autentických vzorků.

V ČR systém databanky zastřešuje Ministerstvo zemědělství ČR. SZPI je společně s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (oddělení vinohradnictví) a Generálním ředitelstvím cel (celně-technická laboratoř) členem tohoto systému, který spočívá v odběru vzorků hroznů révy vinné reprezentativních pro ČR, v jejich zpracování na víno a v jejich fyzikálně-chemických a izotopových rozbozech. Popis dvaceti vzorků a výsledky laboratorních rozborů jsou každoročně poskytovány EK. SZPI v systému zajišťuje fyzikálně-chemický a izotopový rozbor vzorků, vkládání i odesílání dat do evropské databanky a plní rovněž koordinační funkci celého systému v České republice.

Zástupci SZPI figurují jako delegáti pracovních skupin EK v záležitosti databanky, konkrétně správy databanky, izotopových metod a nových metod rozboru vína.

tung Lebensmittel Analytic GbR), one test organised by the German laboratory DRRR, and the European Cigarette Comparison Test organised by the DIN in Germany. Out of the tests organised in the Czech Republic, the laboratory participated in a test for mycotoxins organised by the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. The CAFIA laboratory in Prague also participated in the organisation of this test. Apart from these, the laboratory participated in an international comparative and validation study organised by FERA. In this study, 33 samples of meat products were analysed in order to identify animal species via proteomic analysis using liquid chromatography with mass spectrometric detection.

In 2021, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno participated in 20 interlaboratory tests and one validation study for the determination of artificial sweeteners in wine using liquid chromatography. During the year, the Department of Isotopic Analysis participated in three rounds of comparative FIT tests organised by the Eurofins Analytics laboratory in France, as well as three rounds of tests focused on profiling techniques by the same provider: the “1H-profiling” analysis of white, rose and red wine, honey, fruit juice and coffee. The Department of Wine Analysis participated in ten comparative tests for wine, sparkling wine, liqueur wine and grape must organised by the France-based European reference laboratory (EURL) the Oenologues de France, and two tests in the FAPAS system organised by FERA. In the area of honey testing, one test from the German provider DRRR was dealt with.

2.2.2 The Analytical European Wine Databank system

Pursuant to the Commission Delegated Regulation (EU) 2018/273 and the Commission Implementing Regulation (EU) 2018/274, the analytical European Wine Databank is managed and coordinated by the Joint Research Centre of the European Commission in Geel, Belgium.

The databank contains data obtained largely from the isotopic analysis of ethanol and water contained in authentic wine products. The data was obtained via reference methods used in accordance with the requirements of the International Organisation of Vine and Wine (OIV). The main objective of the establishment of the

2.3

Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 40 zásilek (z toho 9 zásilek tvořilo čerstvé ovoce a 31 zásilek čerstvá zelenina). Inspektoři SZPI vystavili v roce 2021 celkem 18 certifikátů (2 certifikáty vystaveny při dovozu čerstvého ovoce, 16 certifikátů při dovozu čerstvé zeleniny).

Při vývozu čerstvého ovoce a zeleniny byla provedena kontrola shody s obchodními normami u jedné zásilky česneku, na kterou byl vystaven certifikát o shodě s obchodními normami EU pro čerstvé ovoce a zeleninu.

Certifikace ostatní

SZPI zajišťuje vydávání osvědčení pro potraviny nebo suroviny pro výrobu potravin v neregulované sféře na základě žádosti provozovatelů potravinářských podniků. V neregulované sféře platí pro uvedení daných komodit na trh pouze obecné požadavky bezpečnosti a nemusí se u nich posuzovat shoda. Osvědčení jsou vydávána převážně za účelem exportu a rozsah osvědčovaných znaků je tak zpravidla stanoven v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V roce 2021 vystavila SZPI celkem 1584 osvědčení tohoto typu.

2.4

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF) je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země EU s EK a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo krmivy. Systém umožňuje jednotlivým státům učinit co nejrychlejší kroky k odvrácení poškození zdraví spotřebitelů zamezením uvedení produktu na trh anebo stažením výrobku z trhu. Právně je evropský systém rychlého varování pro potraviny a krmiva zakotven v člácích 50–52 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, v platném znění, kte-

Databank was in particular the harmonisation of official analyses of wine throughout the EU, and the subsequent use of measured parameters to establish limit values for the enrichment of must, to demonstrate the addition of water or to confirm the accuracy of data about the geographic origin of the traded wine or wine product. The intent behind the establishment of the Databank was also to simplify the evaluation of the results of official analyses by comparing them to the results of earlier analyses performed using the same method for origin and production-certified products with similar characteristics, i.e., comparison with a set of authentic samples.

In the Czech Republic, the databank system lies under the patronage of the Czech Ministry of Agriculture. CAFIA is a member of this system, as is the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture (Viticulture Department) and the General Directorate of Customs (Customs Technical Laboratory). The databank system involves the collection of samples of grapes that are typical for the Czech Republic, both with regard to their processing into wine, and to their physicochemical and isotopic breakdowns. Descriptions of twenty samples and the results of laboratory analyses are provided to the European Commission on an annual basis. CAFIA's role in the system is to provide physico-chemical and isotopic analyses of the samples, to store and send data to the European databank, and to coordinate the entire system in the Czech Republic.

CAFIA representatives also act as delegates of EC working groups on databank issues, specifically the management of the databank, isotopic techniques, and new methods for the analysis of wine.

2.3

Certification activities

Certification of fresh fruit and vegetables

A total of 40 consignments of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption (9 consignments of fresh fruit and 31 consignments of fresh vegetables) were reported to individual inspectorates on import. In 2021, CAFIA inspectors issued a total of 18 certificates (2 certificates were issued for the import of fresh fruit, 16 certificates for the import of fresh vegetables).

Inspections concerning compliance with commercial standards were conducted for one consignment of garlic,

rým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. Právním základem pro Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) je prováděcí nařízení Komise (EU) č. 2019/1715 ze dne 30. září 2019, kterým se stanoví pravidla pro fungování systému pro správu informací o úředních kontrolách a jeho systémových složek („nařízení o IMSOC“).

Fungování systému RASFF je v České republice podrobně upraveno nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv. SZPI je podle § 15 odst. 5 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, Národním kontaktním místem pro systém rychlého varování (NKM RASFF).

Národní kontaktní místo soustřeďuje informace ze všech dozorových orgánů nad potravinami a krmivy v ČR: SZPI, Státní veterinární správa, Orgánů ochrany veřejného zdraví a Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského. S Národním kontaktním místem spolupracují také další účastníci národního systému rychlého varování: Generální ředitelství cel, Státní úřad pro jadernou bezpečnost, Ministerstvo vnitra a Ministerstvo obrany. Koordinačním místem je sekretariát Koordinační skupiny bezpečnosti potravin při Ministerstvu zemědělství.

Tok informací o výskytu nebezpečných výrobků je obousměrný, dozorové orgány ČR se prostřednictvím Národního kontaktního místa dozvídají o nebezpečných výrobcích, které mohou být na českém trhu, a v rámci svých pravomocí následně provádí kontrolu. EK je pak zpětně informována o skutečnostech, které byly šetřením případu zjištěny a o uložených opatřeních.

Dojde-li ke zjištění výskytu nebezpečného výrobku některým z dozorových orgánů v ČR, odesílá Národní kontaktní místo do EK informace získané od jednotlivých účastníků národního systému.

Po identifikaci rizikového výrobku na trhu nebo při dovozu jsou výsledky kontroly získané hodnocením produktu na místě či laboratorními rozbory porovnány s vodítky pro zasílání oznámení do systému – tzv. Standardními operačními postupy (SOP) RASFF. Součástí odeslaného oznámení jsou výsledky kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu, údaje o jeho distribuci atd. Od roku 2011 jsou v ČR oznámení tvořena a předávána prostřednictvím on-line aplikace iRASFF.

V roce 2021 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 3181 oznámení, tj. 373 originálních oznámení týkajících se ČR a souvisejících 2808 dodatečných

for which a certificate of compliance with European Union commercial standards for fresh fruit and vegetables was issued.

Other certification activities

CAFIA issues certificates for foodstuffs and primary ingredients for the production of foodstuffs in the non-regulated sector on the basis of requests from food business operators. In the non-regulated sector, only general safety requirements apply to the introduction of the commodities in question onto the market and it is not necessary to assess compliance in these cases. Certificates are issued primarily for the purpose of export, and the scope of certified indicators is generally stipulated in accordance with the requirements of the foreign purchaser. CAFIA issued a total of 1584 certificates of this type in 2021.

2.4 The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is an interconnected network connecting the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The principal objective of this system is to protect consumers from the risk of exposure to unsafe food or feed. The system enables individual states to act as quickly as possible to avert harm to the health of consumers by restricting the placement of a product on the market, and/or facilitating its withdrawal from the market. The legal basis for the European Rapid Alert System for Food and Feed is outlined in Articles 50-52 of Regulation (EC) No. 178/2002, laying down the General Principles and Requirements of Food Law, establishing the European Food Safety Authority and laying down Procedures in Matters of Food Safety, as amended. The legal basis for the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is Commission Implementing Regulation (EU) No. 2019/1715 of 30 September 2019, laying down the Rules for the Functioning of the Information Management System for Official Inspections, and for its System Components ('the IMSOC Regulation').

The operations of the RASFF in the Czech Republic are regulated in detail in Government Directive No. 98/2005 Coll., which establishes a Rapid Alert System for the Emergence of Risks to Human Health from Food and

informací. ČR odeslala celkem 63 originálních oznámení, týkajících se kontroly na trhu. Z toho 40 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes ČR nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2021 přijala ČR celkem 310 případů, z toho 182 spadalo do kompetence SZPI.

Nad rámec případů, které se bezprostředně týkají ČR, rozeslalo v roce 2021 NKM RASFF 19 informativních oznámení v kategorii Novinka, včetně souvisejících dodatečných informací.

Feed. Pursuant to § 15 (5) of Act No. 110/1997 Coll., on Food and Tobacco Products, as amended, CAFIA is the National Contact Point for the Rapid Alert System (NCP RASFF).

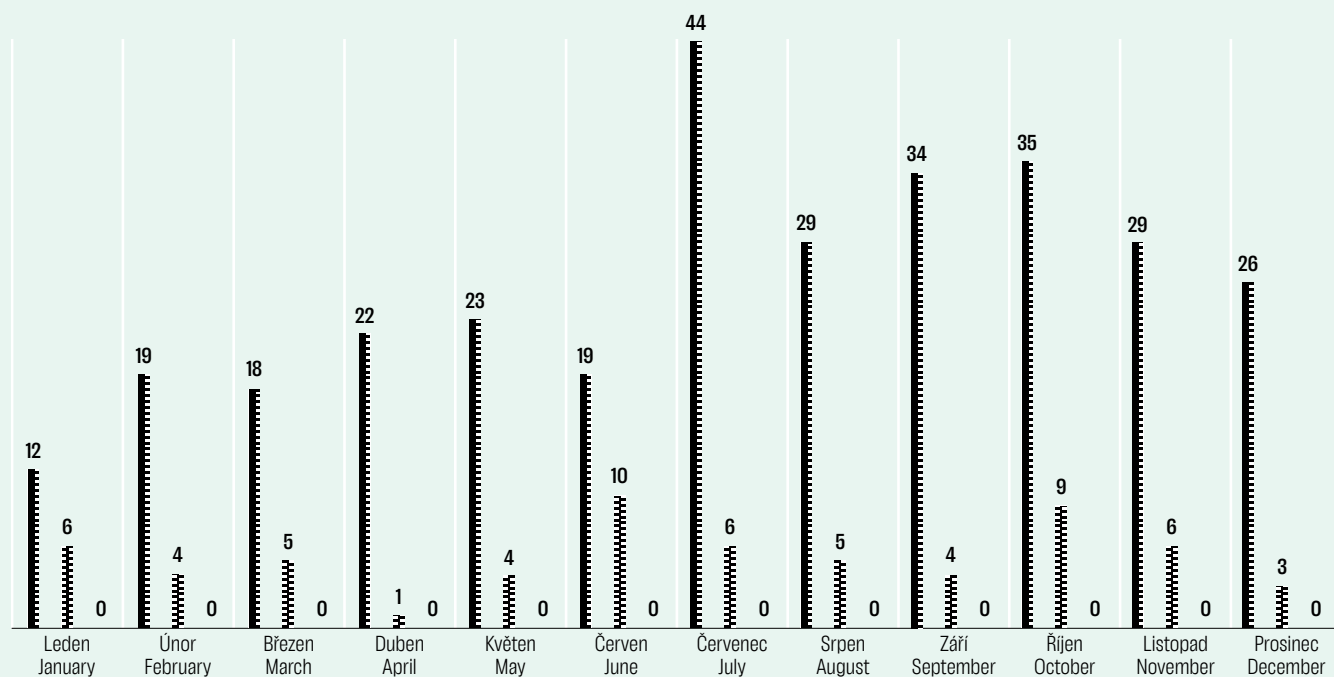
The National Contact Point gathers information from all supervisory bodies in the area of food and feed in the Czech Republic: CAFIA, the State Veterinary Administration, public health protection bodies and the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. Other participants in the national rapid alert system also cooperate with the National Contact Point: the General Directorate of Customs, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of the Interior of the Czech Republic, and the Ministry of Defence. The coordination point is the Secretariat of the Coordination Group for Food Safety at the Ministry of Agriculture.

The flow of information on the presence of unsafe products is two-way; the supervisory bodies of the Czech Republic are notified of unsafe products that may be

2 Graf_Graph

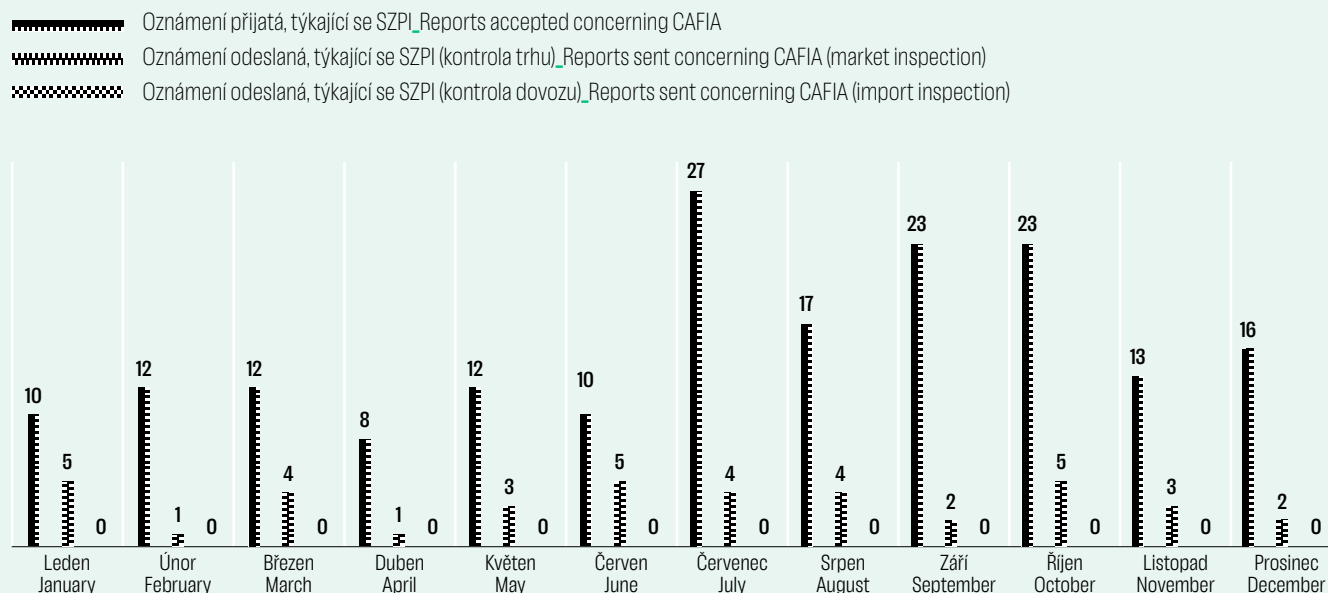
Oznámení systému RASFF v roce 2021 v rámci ČR Notifications in the RASFF system in the Czech Republic in 2021

 Oznámení přijatá_Reports accepted
 Oznámení odeslaná (kontrola trhu)_Reports sent (market inspection)
 Oznámení odeslaná (kontrola dovozu)_Reports sent (import inspection)



Oznámení systému RASFF v roce 2021 v rámci ČR v kompetenci SZPI

Notifications in the RASFF system in the Czech Republic in 2021 within the competence of CAFIA



2.5 Systém správní pomoci a spolupráce (AAC)

Správní pomoc a spolupráce (Administrative Assistance and Cooperation – AAC) v rámci EU slouží k účinnému vy-máhání práva v oblasti potravin a krmiv v případech, které mají přeshraniční přesah.

Právním základem pro správní pomoc a spolupráci (AAC) je hlava IV (Správní pomoc a spolupráce) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017 o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin („nařízení o úředních kontrolách“) a prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/1715 ze dne 30. září 2019, kterým se stanoví pravidla pro fungování systému pro správu informací o úředních kontrolách a jeho systémových složek („nařízení o IMSOC“).

Účelem AAC je zajistit správné uplatňování pravidel uvedených v čl. 1 odst. 2 nařízení o úředních kontrolách,

present on the Czech market via the National Contact Point, and subsequently conduct inspections in a manner lying within the scope of their competence. The EC receives feedback on the findings and also on any follow-up measures imposed.

Should any supervisory body in the Czech Republic become aware of the presence of any unsafe product, the National Contact Point sends the EC the information gathered from individual participants in the national system.

Following the identification of an unsafe imported product or one already on the market, the inspection results obtained via on-site product assessment or from laboratory analysis are compared to the notification guidelines for the RASFF system – what are known as the Standard Operating Procedures (SOP). The notification sent includes the results of inspections, measures taken, detailed information leading to accurate product identification, distribution data, etc. Since 2011, notifications in the Czech Republic have been created and transmitted through the iRASFF online application.

In 2021, a total of 3181 notifications were distributed through the NCP RASFF: 373 original notifications concerning the Czech Republic and 2 808 additional pieces of related information. The Czech Republic itself sent a total of 63 original notifications concerning market

Počty oznámení systému RASFF v letech 2004-2021

Number of notifications in the RASFF system in 2004-2021

▨ Oznámení přijatá_Reports accepted
▨ Oznámení odeslaná_Reports sent



pokud se nevyhovující kontrolní zjištění dotýkají více než jednoho členského státu. Příslušné orgány členských států si poskytují vzájemnou pomoc v případech uvedených v čl. 104–107 nařízení o úředních kontrolách a také se vzájemně informují o zjištěních klamavého a podvodného jednání, případně podezření na takové jednání. K výměně informací v režimu AAC slouží především on-line aplikace, kterou spravuje EK.

SZPI je dle § 15 odst. 5 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, národním kontaktním místem pro správní pomoc a spolupráci v ČR a jedním ze jmenovaných styčných míst v souladu s čl. 103 nařízení o úředních kontrolách. Dozorové orgány odesílají informace o výsledcích úřední kontroly a související žádosti o spolupráci do jiných členských států prostřednictvím kontaktního místa na SZPI. Hlášení AAC přijatá z jiných členských států jsou ze strany národního kontaktního místa předávána ostatním orgánům dozoru nad potravinami a krmivy v ČR za účelem došetření, případně přijetí vhodných opatření.

inspections. Of this, 40 notifications fell under the authority of CAFIA. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with the authorities of the Customs Administration of the Czech Republic in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

The second category includes notifications received by the RASFF system. They concern products manufactured in the Czech Republic or distributed via the Czech Republic, or those that have been placed on the Czech market from abroad. In 2021 the Czech Republic received 310 cases, 182 of which fell under the authority of CAFIA.

Beyond the framework of the cases which directly concerned the Czech Republic in 2021, the NCP RASFF sent out 19 information notices in the category of News, including additional related information.

2.5 Administrative Assistance and Cooperation (AAC)

Administrative Assistance and Cooperation (AAC) in the EU aims at the effective enforcement of the law in the area of food and feed in cross-border cases.

The legal basis for administrative assistance and cooperation (AAC) is Title IV (Administrative Assistance and Cooperation) of Regulation (EU) of the European Parliament and the Council 2017/625 of 15 March 2017 on official inspections and other official activities conducted to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products ('Official Control Regulation') and Commission Implementing Regulation (EU) 2019/1715 of 30 September 2019 laying down the Rules for the Functioning of the Information Management System for Official Inspections, and for its System Components ('the IMSOC Regulation').

The purpose of the AAC is to ensure correct application of the rules laid down in Art. 1 (2) of the Official Control Regulation for cases in which the non-compliant findings of an inspection concern more than one member state. The competent authorities of the member states cooperate mutually in cases such as those described in Articles 104-107 of the Official Control Regulation, and they keep



V roce 2021 bylo prostřednictvím on-line nástroje distribuováno celkem 222 oznámení (z toho 143 bylo v kompetenci SZPI) a souvisejících 211 žádostí, informací a reakcí. Z celkového počtu oznámení bylo 73 případů odeslaných z ČR a 149 případů přijatých z jiných členských států. Celkem 17 hlášení AAC bylo přijato nebo odesláno prostřednictvím e-mailové komunikace nebo formou tzv. konverzace.

2.6 Informační a komunikační systém

Informačně-komunikační infrastruktura SZPI je tvořena komplexním souborem technologií od prověřených dodavatelů, na různých platformách zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů a aplikací provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením.

Systémy jsou integrovány v osmi lokálních sítích, které jsou propojeny pomocí virtuální privátní sítě na bázi stabilní hybridní technologie MPLS. Tato je centrálně spravována a proaktivně provozně i bezpečnostně monitorována moderními HW a SW prostředky. V lokálních sítích na všech lokalitách jsou v síťové infrastruktuře začleněna výkonná síťová zařízení FortiGate, která zajišťují komplexní ochranu sítě SZPI a ochranu internetové konektivity proti bezpečnostním hrozbám. Tím je zabezpečena vysoká spolehlivost a kvalita síťových spojů a služeb, kam patří i hlasové služby pevné sítě, které jsou realizovány na platformě IP telefonie. Všechny inspektoráty jsou vybaveny výkonnými páteřními prvky sítě od ověřeného výrobce Cisco, které jsou v pravidelných intervalech a dle aktuálních požadavků na rozvoj celé infrastruktury obměňovány.

Nad informačně-komunikační infrastrukturou SZPI je provozován provozní dohledový systém PRTG a výkonný systém bezpečnostního monitoringu IBM Security QRadar SIEM, který je doplněn o funkcionality NESSUS.

V rámci zabezpečení provozuje SZPI samostatný fyzický server pro řízení účtů Active Directory, který je zcela nezávislý na virtuální serverové infrastruktuře.

Vzhledem k aktuální situaci a souvisejícím změnám v požadavcích na formy vzájemné komunikace pokračuje primárně rozvoj videokonferenčních prvků s důrazem

each other informed if deceptive and fraudulent practices are detected or if there is suspicion of such practices. An online application administered by the EC is used as the main tool for the exchange of information in the AAC system.

Pursuant to § 15 (5) of Act No. 110/1997 Coll. on Foodstuffs and Tobacco Products, as amended, CAFIA is the national contact point for administrative assistance and cooperation in the Czech Republic, and one of the appointed liaison bodies in compliance with Article 103 of the Official Control Regulation. Supervisory bodies send information about the results of official inspections and related requests for cooperation to the other Member States via the contact point at CAFIA. AAC notifications received from other member states are transmitted via the National Contact Point to other supervisory food and feed authorities in the Czech Republic for the purpose of follow-up inspections or the taking of appropriate measures, as applicable.

A total of 222 notifications (including 143 within the competence of CAFIA) and 211 related requests, information notifications and responses were distributed through the on-line application in 2021. Out of the total number of notifications, 73 cases were sent from the Czech Republic and 149 cases were received from other member states. 17 AAC notifications in total were received or sent out in the form of email communication or "conversation".

2.6 Information and Communication System

CAFIA's information and communication infrastructure consists of a comprehensive set of technologies from trusted suppliers on different platforms. The various technologies are focused on the processing and data integration of heterogeneous software systems and applications with specific solutions running in multiple subsystems.

The systems are integrated in eight local networks which are interconnected using a virtual private network based on stable MPLS hybrid technology. It is centrally administered, and operations and security are proactively monitored with modern HW and SW equipment. Powerful FortiGate network infrastructure devices are integrated

na mobilitu. V roce 2021 byly zmodernizovány videokonferenční části zasedacích místností na inspektorátech v Brně a v Praze. SZPI i nadále provozuje a rozvíjí hybridní model videokonferencí založených na platformě Cisco s mnohostranným využitím jak pevných videokonferenčních terminálů, tak i cloudových služeb Webex Teams, které zaměstnancům umožňují moderní formy vzájemné komunikace i mimo kanceláře.

Průběžně byly v období roku 2021 prováděny úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů, či v souvislosti s požadavky legislativy.

Vysokou prioritu měl i v roce 2021 rozvoj informačního systému KOPR, který je stěžejním systémem pro výkon kontrolní činnosti a navazující správní řízení SZPI. V průběhu roku 2021 byly v rámci rozvoje IS KOPR realizovány úpravy vedoucí k optimalizaci rychlosti vybraných procesů a výkonové optimalizace vybraných sestav. Realizovány byly funkcionality, jež rozšířily dosavadní možnosti reportování dat, např. nový report pro výroční zprávu z úředních kontrol ve formátu stanoveném nařízením (EU) 2019/723, dokončení archivu – zobrazování historických dat v IS KOPR. V roce 2021 byly implementovány rovněž některé nové funkcionality vedoucí k prohloubení vazeb mezi jednotlivými moduly IS KOPR, funkce pro generování nových typů dokumentů v rámci kontrolního řízení (např. Průvodka ke vzorku) i úpravy vedoucí k rozvoji napojení IS KOPR na externí systémy (např. přenos dat o uzavřených provozovnách do IS Potraviný na pranýři či realizace přímého napojení modulu Správní řízení na IS GINIS). Zahájen byl i významný projekt, který zajistí komplexní řešení uzavírání spisů IS KOPR v ERMS.

V průběhu roku 2021 byly zavedeny úpravy ERMS, které usnadňují a především zefektivňují práci uživatelů v daném informačním systému. Za nejdůležitější změny lze považovat ty, které se týkají elektronického podepisování. V ERMS byly zavedeny úpravy, které zjednodušují uživatelům práci s podepisovanými dokumenty. Jedná se např. o vytvoření nové záložky Podepisování, která umožňuje uživateli přehledněji pracovat s dokumentem, u kterého je požadován elektronický podpis. Nově lze vygenerovat Seznam elektronických podpisů u vlastních dokumentů. Dále došlo k vylepšení samostatné podepisovací aplikace, která nyní umožňuje zobrazit přílohy související s podepisovaným dokumentem. Jedna z nejdůležitějších úprav byla zavedena v polovině roku a týká se možnosti vizualizace elektronického podpisu.

V roce 2021 také došlo k rozvoji a prohloubení komunikace mezi ERMS a dalšími agendovými systémy, především IS KOPR. Byla implementována nová funkce pro uzavírání spisů na rozhraní systémů ERMS a IS KOPR. V roce 2021

in the local networks at all locations, providing comprehensive protection to the CAFIA network and the protection of Internet connectivity against security threats. The high reliability and quality of network connections and services are secured therewith, including fixed network voice services which are operated via an IP telephony platform. All inspectorates are equipped with powerful backbone elements from a certified manufacturer, Cisco. These elements are changed at regular intervals and according to current requirements for the development of the entire infrastructure.

PRTG, a supervisory system for operating systems, and IBM Security QRadar SIEM, a high-performance security monitoring system supplemented with Nessus functionalities, are also used to protect the CAFIA information communication infrastructure.

As part of its security measures, CAFIA operates an independent physical server for managing Active Directory accounts. It is completely independent of the virtual server infrastructure.

With regard to the current situation and related changes in the requirements for forms of mutual communication, the development of primarily video conferencing elements continues, with an emphasis on mobility. In 2021, video conferencing parts of the meeting rooms at the inspectorates in Brno and Prague were modernised. CAFIA is continuing to run and develop a hybrid video conferencing model based on the Cisco platform, with the versatile use of both fixed video conferencing terminals and Webex Teams cloud services, which enables employees to use modern forms of mutual communication even outside the office.

Modifications to application software for the individual subsystems of the CAFIA information system were carried out in the context of current user requirements and in connection with legislative requirements throughout 2021.

The development of the KOPR information system (IS) also had a high priority in 2021. It is the primary system for the execution of the inspection activities and subsequent administrative proceedings of CAFIA. In the course of 2021, as part of the development of the KOPR IS, modifications were implemented leading to the optimisation of selected processes and the performance optimization of selected assemblies. Functionalities were implemented that expanded the existing data reporting capabilities, such as a new report for the annual report on official inspections in a format specified by Regulation (EU) 2019/723, and the completion of the archive – for the display of historical data in the KOPR IS. In 2021, some new functionalities

se také velmi intenzivně pracovalo na konceptu rozvoje nového informačního systému IS Víno.

V neposlední řadě došlo k zavedení nové funkce, která upravuje aplikaci Datové schránky a ERMS, díky které je možné automaticky zasílat Potvrzení o doručení do datové schránky SZPI. Tato potvrzení jsou odesílána do datových schránek fyzických a právnických osob, které vůči SZPI učinily digitální úkon.

Nadále pokračuje i rozvoj a implementace úprav informačního systému vinařské agendy IS Víno, který plně nahradil systém původní, funkčně i morálně zastaralý.



were also implemented leading to the deepening of the links between the individual KOPR IS modules, functions for generating new types of documents within inspection procedures (e.g. a Sample Dispatch note), and modifications leading to the development of the connection of KOPR IS to external systems (e.g. the transfer of data on closed establishments to the Food Pillory IS or the direct connection of the Administrative Procedure module to the GINIS IS). A major project has also been launched to provide a comprehensive solution for closing KOPR IS files in ERMS.

Over the course of 2021, changes were made to the ERMS that simplified and significantly improved the working efficiency of users in the information system. The most important changes are those related to electronic signatures. Modifications have been introduced in the ERMS that make it easier for users to work with signed documents. It involved, for example, the creation of a new Signature tab, which allows the user to work more clearly with a document for which an electronic signature is requested. It is now possible to generate a list of electronic signatures for one's own documents. Also, the Signature application itself has been improved. It now allows the viewing of attachments related to the signed document. One of the most important modifications was introduced in the middle of the year; it concerns the option of visualising an electronic signature.

In 2021, communication between the ERMS and other agenda systems, in particular the KOPR IS, was developed and deepened. A new function for closing files at the interface of the ERMS and KOPR IS systems was implemented. In 2021, the concept for the development of the new VINO IS information system was also worked on very intensively.

Last but not least, the year saw the introduction of a new function which modifies the Data Box and ERMS applications, thanks to which it is possible to send a Delivery Receipt to the CAFIA data box automatically. These confirmations are sent to the data boxes of natural and legal entities who have performed a digital action with regard to CAFIA.

Also continuing is the development and implementation of modifications to the VINO IS wine agenda information system, which has fully replaced the original functionally and morally obsolete system.

2.7 Činnost v oblasti legislativy

2.7.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů

V roce 2021 se SZPI podílela na vzniku 3 zákonů. Z nich pak SZPI především spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR na legislativním procesu novely zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. Dále SZPI uplatnila připomínky k novele zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele a k novele zákona č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních.

SZPI se v roce 2021 spolupodílela také na vzniku či novele tří prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Jedná se o tyto vyhlášky: novela vyhlášky č. 231/2016 Sb., o odběru, přípravě a metodách zkoušení kontrolních vzorků potravin a tabákových výrobků, novela vyhlášky č. 150/2008 Sb., o kontrole výroby a oběhu lihu a návrh vyhlášky o požadavcích na čaj, kávu a kávoviny.

Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. SZPI aktivně sledovala vývoj právní úpravy v oblasti vinařství, zejména přípravu prováděcích aktů k nařízení (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví organizace trhu se zemědělskými produkty. SZPI poskytuje podklady MZe pro přípravu na jednání a dle potřeby (v rámci diskutovaných oblastí) se také přímo účastní jednání.

2.7 Legislative activities

2.7.1 Legal regulations: creation and commentary

In 2021 CAFIA participated in the creation of 3 acts. CAFIA primarily cooperated with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic in the legislative process for the amendment of Act No. 110/1997 Coll., on Food-stuffs and Tobacco Products, and amendments to certain related acts. CAFIA also submitted comments on the amendment to Act No. 634/1992 Coll., on consumer protection; and on the amendment to Act No. 353/2003 Coll., on consumption taxes.

In 2021 CAFIA also participated in the creation or amendment of three implementing decrees related to various acts. These were the following decrees: the amendment to Decree No. 231/2016 Coll., on the collection, preparation and testing of control samples of food and tobacco products; the amendment to Decree No. 150/2008 Coll., on the control of the production and circulation of alcohol; and the decree on requirements for tea, coffee and coffee substitutes.

As in the previous years, CAFIA was a contributor in the creation of EU legal regulations. CAFIA actively monitored the development of legislation in the area of viticulture, specifically drafting of implementing acts concerning Regulation (EU) No. 1308/2013 establishing the organisation of the market with agricultural products. CAFIA also provided background materials to the Ministry of Agriculture for the preparation of meetings, and directly participated in meetings as required (within the framework of the discussed areas).

2.7.2

Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

Zaměstnanci SZPI se pravidelně a aktivně účastní jednání pracovních formací Evropské komise a Rady EU, v roce 2021 se všechna jednání uskutečnila on-line. Během roku se za portugalského a slovinského předsednictví v Radě EU uskutečnilo bezmála 40 jednání s problematikou relevantní pro SZPI. Nejčastěji se scházela pracovní skupina EK pro nařízení pro úřední kontrolu potravin (7×) následovaná pracovní skupinou EK pro Food Fraud (5×). Dále se experti scházeli ve skupinách EK pro systém rychlého varování RASFF, systém administrativní spolupráce AAC, zemědělské či environmentální kontaminanty, víno a lihoviny, k problematice dovozů a dalším.

Zástupce SZPI sleduje jednání Resortní koordinační skupiny (RKS) na Ministerstvu zemědělství ČR. RKS představuje koordinační centrum pro schvalování instrukcí, pozic a mandátů prezentovaných za ČR a resort zemědělství na jednáních pracovních orgánů EU včetně COREPERu, Zvláštního zemědělského výboru a Rady ministrů pro zemědělství a rybolov.

V souvislosti s nadcházejícím předsednictvím České republiky v Radě EU v druhé polovině roku 2022 se zástupci SZPI začali účastnit odborných vzdělávacích a jazykových kurzů, které je mají na nadcházející předsednictví teoreticky připravit. Za SZPI je celkem nominováno 17 zaměstnanců do 10 pracovních skupin Rady EU, především v rolích národních zástupců a expertů v ústředí. Jeden zaměstnanec je připraven alternovat za předsedu pracovní skupiny. V souvislosti s přípravou na tuto významnou událost se také uskutečňují pravidelné schůzky Grémia MZe, kterých se účastní ústřední ředitel SZPI, a také schůzky Koordinační skupiny MZe, jichž se účastní zástupce odboru právního a zahraničního ÚI. Předmětem jednání jsou kromě konkrétních agend a obsazení pracovních skupin rovněž organizační záležitosti, jako např. financování českého předsednictví, veřejné zakázky nebo vzdělávání. V roce 2021 se uskutečnilo první setkání zástupců jednotlivých pracovních skupin, kde byly nastíněny možné agendy či možnosti zasedání jednotlivých skupin.

2.7.2

Participation in meetings of working groups of the European Commission and the Council of the EU

CAFIA employees regularly and actively participate in the meetings of working formations of the European Commission and the Council. In 2021, all negotiations took place online. During that year, almost 40 negotiations concerning issues relevant to CAFIA took place under the Portuguese and Slovenian presidencies in the Council of the EU. The EU working group for the regulation of official food inspection met the most frequently (7×), followed by the EC working group for Food Fraud (5×). Furthermore, experts met in the EC groups for the RASFF Rapid Alert System, the AAC Administrative Cooperation System, agricultural and environmental contaminants, wines and spirits, issues concerning imports, and others.

A CAFIA representative follows the meetings of the Section Coordination Group (SCG) at the Ministry of Agriculture of the Czech Republic. The SCG is a coordination centre for the approval of instructions, positions and mandates presented on behalf of the Czech Republic at meetings of EU working bodies, such as COREPER, the Special Agricultural Committee and the Council of Ministers for Agriculture and Fisheries.

With regard to the upcoming presidency of the Czech Republic in the Council of the EU in the second half of 2022, CAFIA representatives have begun to participate in professional educational and language courses, which are, in theory, supposed to prepare them for the upcoming presidency. A total of 17 employees have been nominated to 10 working groups of the Council of the EU on behalf of CAFIA, these being mainly in the roles of national representatives and experts in the main office. One employee is ready to alternate as the chairman of a working group. In connection with the preparations for this important event, the Board of the Ministry of Agriculture is having regular meetings, which the Director General of CAFIA also attends. Additionally, meetings of the Coordination Group of the Ministry of Agriculture are also

2.7.3

Činnost právní

V roce 2021 bylo pravomocně skončeno 2 407 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 90 248 500 Kč.

Ve správních řízeních o přestupcích provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 323 000 Kč.

Nejčastěji byla ve správním řízení projednávána porušení následujících právních předpisů:

čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004 – **nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (1 057);**

čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004 – **nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (391);**

čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 – **uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (182);**

čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011 – **uvádění zavádějících informací (516);**

§ 3 odst. 1 písm. i) zákona o potravinách – **porušení povinností provozovatele potravinářského podniku k nahlašování činnosti (438);**

§ 3 odst. 1 písm. k) zákona o potravinách – **nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (73);**

§ 3 odst. 1 písm. q) zákona o potravinách – **neprodlené nevyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (224);**

§ 3 odst. 1 písm. r) zákona o potravinách – **nezabezpečení dokladů o původu potravin (122);**

§ 10 odst. 1 písm. b) zákona o potravinách – **uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (740);**

§ 10 odst. 2 zákona o potravinách – **neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (825);**

§ 16 zákona o vinohradnictví a vinařství – **nedodržení požadavků na označení produktu/vína (37);**

§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství – **nedodržení požadavků na uvádění do oběhu vína (129);**

taking place, these being attended by a representative of the Law and Foreign Affairs Department of the Central Inspectorate. In addition to specific agendas and staffing, the negotiations also concern organisational matters, such as the financing of the Czech presidency, public procurement and education. In 2021, the first meeting of the representatives of individual working groups took place, during which possible agendas or options for meetings of the individual groups were outlined.

2.7.3

Legal activities

2 407 administrative proceedings were concluded with food business operators in 2021, and fines totalling 90 248 500 CZK were imposed.

The obligation to reimburse an amount of CZK 323 000 was imposed as the total compensation for the costs of administrative proceedings for offences committed by food business operators.

The most frequent violations dealt within administrative proceedings were with regard to the following legal regulations:

Article 4 of Regulation (EC) No. 852/2004 - **failure to comply with hygiene requirements when placing food-stuffs on the market (1057);**

Article 5 of Regulation (EC) No. 852/2004 - **failure to comply with procedures based on HACCP principles (391);**

Article 14 of Regulation (EC) No. 178/2002 – **placement on the market of foodstuffs that are unsafe or unfit for human consumption (182);**

Article 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011 – **statement of misleading information (516);**

§ 3 (1) (i) of the Food Act – **violation of the obligation of food business operators to report the initiation of business activity (438);**

§ 3 (1) (k) of the Food Act - **failure to comply with the stipulated temperature for food storage (73);**

§ 3 (1) (q) of the Food Act - **failure to immediately withdraw non-compliant foodstuffs from the market (224);**

§ 30 zákona o vinohradnictví a vinařství – **neodpovídajícím způsobem vedení evidenčních knih v odvětví vína (90);**

čl. 76 nařízení (ES) č. 1308/2013 – **nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (123);**

čl. 80 odst. 2 nařízení (ES) č. 1308/2013 – **uvádění na trh výrobků z révy vinné podrobených nepovolenými enologickými postupy (16);**

čl. 147 odst. 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 – **uvádění na trh výrobků z révy vinné bez průvodních dokladů (18);**

čl. 42 odst. 1 nařízení (EU) 2019/33 – **uvádění na trh výrobků z révy vinné označených v rozporu s nařízením (12);**

zákon č. 40/1995 Sb. – **počet správních řízení (100).**

V roce 2021 nabylo právní moci 108 rozhodnutí ÚI o odvolání proti rozhodnutí inspektorátu o uložení pokuty provozovateli potravinářského podniku, z nichž bylo v 50 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 46 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí (včetně změn formálního charakteru), v 10 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, v jednom případě bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno a v jednom případě bylo podáno opožděné odvolání.

V roce 2021 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy o 38 žalobách proti rozhodnutím ÚI. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla ve 29 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a v 9 případech bylo rozhodnutí ÚI soudem zrušeno a věc vrácena k dalšímu řízení. V roce 2021 nabylo právní moci též 10 rozhodnutí Nejvyššího správního soudu týkajících se rozhodnutí ÚI.

2.8 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

SZPI dlouhodobě spolupracuje s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR v rámci systému ProCoP při poskytování informací podnikatelům o požadavcích na výrobky a o fungování vnitřního trhu v oblasti volného pohybu potravin. SZPI se aktivně zapojovala do řešení případů týkajících se zjištění nekalých obchodních praktik, včetně nekalých

Sect. 3 (1) (r) of the Food Act – **failure to provide documentation on the origin of foodstuffs (122);**

Sect. 10 (1) (b) of the Food Act – **the marketing of foodstuffs with an expired use-by date (740);**

§ 10 (2) of the Food Act – **failure to separately place and label foodstuffs with an expired best-before date (825);**

§ 16 of the Viniculture and Viticulture Act – **failure to comply with requirements for product/wine labelling (37);**

§ 27 of the Viniculture and Viticulture Act – **failure to comply with requirements for the placement of wine on the market (129);**

§ 30 of the Viniculture and Viticulture Act – **failure to keep records in the wine sector correctly (90);**

§ 76 of Regulation (EC) No. 1308/2013 – **failure to comply with the requirements of commercial standards for fruit and vegetables (123);**

Art. 80 (2) of Regulation (EC) No. 1308/2013 – **marketing of viticultural products that have undergone unauthorized oenological practices (16);**

Art. 147 (1) of Regulation (EC) No. 1308/2013 – **placement of grape wine products on the market without accompanying documents (18);**

Art. 42 (1) of Regulation (EC) No. 2019/33 – **marketing of products in the wine sector that are labelled contrary to the Regulation (12);**

Act No. 40/1995 Coll. – **the number of administrative proceedings (100).**

108 decisions made by CAFIA Headquarters on appeals against the inspectorate's decision on fines imposed on food business operators entered into legal force in 2021; the appealed decision was upheld in 50 of these cases, while it was changed in 46 cases (including formal changes), annulled and returned to the relevant inspectorate for a renewed hearing and decision in 10 cases, and cancelled and the proceedings suspended in one case. The appeal was submitted late in one instance.

In 2021, regional courts decided with final legal force on the administration of justice regarding 38 complaints against the decisions of the CAFIA Headquarters. Of the delivered final regional court decisions, the complaints were dismissed as unjustified in 29 cases, and the

obchodních praktik použitých vůči spotřebitelům pocházejících z jiných členských států EU (prostřednictvím elektronického komunikačního systému CPCS – Consumer Protection Cooperation System). SZPI je taktéž zapojena do systému SOLVIT, v němž členské státy spolupracují při účelném řešení problémů, jež vznikají v důsledku nesprávné aplikace právních předpisů v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci.

Velmi úzká spolupráce při výkonu úředních kontrol je průběžně realizována se Státní veterinární správou. Jedná se především o kontrolu nevyhovujících potravin živočišného původu u jejich výrobců či dovozců zjištěných ze strany SZPI v obchodní síti nebo jsou SZPI předávány ze strany SVS adekvátní informace o kontrolních zjištěních učiněných u výrobců potravin živočišného původu.

Permanentně vysokou úroveň má spolupráce SZPI s Generálním ředitelstvím cel při kontrolách potravinářských komodit dovážených ze třetích zemí. Časté a účinné jsou společné kontroly zaměřené na původ dováženého nebo přepravovaného vína.

Z dalších dozorových orgánů lze uvést i spolupráci s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským při kontrolách prováděných u prvovýrobců a dále pak kontroly SZPI prováděné na základě analýzy údajů Registru vinic, který ÚKZÚZ vede.

Úzkou spoluprací SZPI udržuje se Státním zdravotním ústavem ohledně hodnocení rizika potravin a se Státním ústavem pro kontrolu léčiv při řešení výrobků deklarovaných zejména jako doplňky stravy, které hraničí s léčivy.

SZPI pokračovala ve spolupráci s Úřadem průmyslového vlastnictví, na jehož činnost navazuje v rámci kontrol do držování práv duševního vlastnictví, a to zejména kontrol chráněných zeměpisných označení potravin a chráněných označení původu potravin.

V roce 2021 spolupracovala SZPI také se Správou státních hmotných rezerv (SSHR) při poskytování informací při naskladnění jedné ze strategických hmotných rezerv do úložišť SSHR.

Na místě je zde zmínit velmi efektivní spolupráci s Potravinářskou komorou ČR. Tato spolupráce je vedena ve dvou hlavních oblastech. Za prvé to je oblast spolupráce při vyjasňování si přístupu k praktickému řešení otázek vyplývajících z někdy i velmi komplikovaných právních předpisů. Takový přístup umožňuje českým výrobcům co nejrychleji a nejefektivněji přijímat ve svých podnicích účinná opatření. Na druhou stranu je pak úřední kontrola v mnoha případech rychlejší a jednodušší. Druhou oblastí je pak spolupráce při vytváření systému Českých cechovních no-

decision of the Headquarters was revoked by the court in 9 cases and returned for consideration in further proceedings. In 2021, 10 decisions of the Supreme Administrative Court concerning decisions made by the Headquarters entered final legal force.

2.8 Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic

CAFIA has been collaborating long-term with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic in the joint operation of the ProCoP system, the function of which is to provide information to entrepreneurs regarding product requirements and the functioning of the internal market for the free movement of foodstuffs. CAFIA has been actively contributing to the resolution of cases concerning the identification of unfair marketing practices, including unfair marketing practices directed at consumers from other member states of the EU (using the CPCS - Consumer Protection Cooperation System). CAFIA is also involved in the SOLVIT system, which facilitates cooperation between member states for the effective resolution of issues that arise due to the incorrect application of legal regulations in the internal market by public authorities.

Very close cooperation is ongoing with the State Veterinary Administration (SVA) in the performance of official inspections. This particularly concerns the inspection of non-compliant foodstuffs of animal origin at the premises of producers or of importers identified by CAFIA in the sales network. Alternatively, the SVA submits relevant information to CAFIA about its findings at inspections conducted on the premises of producers of foodstuffs of animal origin.

Cooperation between CAFIA and the General Directorate of Customs during inspections of food commodities imported from third countries is consistently of a high standard. Joint inspections focused on the origin of imported or transported wine are frequent and effective.

Another cooperating supervisory body that should be mentioned is the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, with which cooperation takes place

rem, kde SZPI může poskytnout PK ČR kvalifikovaný názor prakticky ke všem předkládaných návrhům norem.

Podobně efektivní je pak spolupráce se Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR, kde pravidelně organizované kulaté stoly se zástupci dozorových orgánů mají významný preventivní účinek a praktická aplikace dohodnutých pravidel pak v mnoha případech zjednodušuje výkon úřední kontroly prováděný SZPI.

S posledními dvěma organizacemi, tedy PK ČR a SOCR ČR byla v roce 2021 intenzivně komunikována problematika postupu řešení tzv. dvojí kvality potravin na trhu v ČR.

V členských státech EU je organizován monitoring výskytu radiace, který zahrnuje složky životního prostředí (půda, voda, ovzduší) a celý potravinový řetězec (rostliny, krmiva, zvířata, potraviny). SZPI je členem Celostátní radiační monitorovací sítě a spolupracuje se Státním úřadem pro jadernou bezpečnost (SÚJB) v monitorování radioaktivní kontaminace (aktivita radionuklidu ¹³⁷Cs) na celém území ČR.

V oblasti ochrany spotřebitele má SZPI úzké odborné kontakty. SZPI je aktivním členem odborné sekce Kvalita v ochraně spotřebitele Rady kvality České republiky a rovněž je členem pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel České technologické platformy pro potraviny.

SZPI pokračovala v roce 2021 ve spolupráci se zájmovým sdružením právnických osob CZ.NIC (správce domény CZ) v oblasti identifikace kontrolovaných osob při kontrole internetového obchodu.

SZPI pokračovala v roce 2021 také ve spolupráci s Radou pro rozhlasové a televizní vysílání v oblasti koordinace kontroly reklamy.

SZPI spolupracovala v roce 2021 s Národní protidrogovou centrálou Služby kriminální policie a vyšetřování Policie ČR v oblasti kontroly potravin, které by mohly obsahovat omamné a psychotropní látky.

Spolupráce s dalšími organizacemi:

- Státní zdravotní ústavy (SZÚ)
- Státní ústav pro kontrolu léčiv (SÚKL)
- Mendelova univerzita v Brně – Agronomická fakulta
- Masarykova univerzita v Brně
- Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT Praha

on inspections carried out on the premises of primary producers, and also during CAFIA inspections conducted based on the analysis of data from the Institute's Vineyard Register.

CAFIA maintains close cooperation with the National Institute of Public Health in the evaluation of food risks, as well as with the State Institute for Drug Control, particularly when dealing with products declared to be food supplements that are very similar to medicinal products.

CAFIA continued its co-operation with the Intellectual Property Office in terms of its activities regarding the enforcement of intellectual property rights, namely during inspections of protected geographical indications of foodstuffs and protected designations of foodstuff origin.

In 2021 CAFIA cooperated with the Administration of State Material Reserves (ASMR) by providing information when one of the strategic material reserves in the repositories of the ASMR was being restocked.

The very efficient cooperation between CAFIA and the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic (FFDI CR) is also worthy of mention. This co-operation was maintained in two principal areas. First, there was cooperation in the development of a shared approach to finding practical solutions for issues resulting from sometimes very complicated legal regulations. This approach allows Czech producers to take effective measures in their businesses as quickly and efficiently as possible. Second, official inspections are then faster and simpler in many cases. The other area of cooperation was in the creation of the Czech Guild Standards, during which CAFIA was able to provide the Food Chamber of the Czech Republic with a qualified opinion on almost all of the presented proposals for standards.

Cooperation with the Czech Confederation of Commerce and Tourism (CCCT) is similarly efficient. Regularly organised round tables involving representatives of supervisory authorities have a significant preventive effect, and the practical application of the agreed rules in many cases simplifies the performance of the official inspections carried out by CAFIA.

In 2021, issues concerning the handling of so-called “dual quality” standards with regard to foodstuffs on the market in the Czech Republic were discussed intensively with the two last-mentioned organisations, i.e. the FFDI CR and the CCCT.

The monitoring of the incidence of radiation is organised across the EU's member states and includes the elements

- Fakulta veterinární hygieny a ekologie Veterinární univerzity Brno
- Česká asociace pro speciální potraviny (ČASP)
- Společnost pro bezlepkovou dietu, o. s.
- Klub celiaků Brno
- Zelinářská unie Čech a Moravy
- Ovocnářská unie České republiky
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v. v. i.
- Výzkumný ústav rostlinné výroby, v. v. i.
- Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův brod, s. r. o.
- Český svaz pivovarů a sladoven
- Českomoravský svaz minipivovarů
- Unie destilátérů
- Český svaz zpracovatelů masa v Praze
- Českomoravský svaz mlékárenský v Praze
- Českomoravská komora odborových svazů – odborná sekce Kvalita v ochraně spotřebitele
- Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.
- Českomoravská drůbežářská unie, o. s.
- Sdružení drůbežářských podniků
- Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP) – pracovní skupina Potraviny a spotřebitel a Bezpečnost potravin
- Časopis MASO

of the environment (soil, water, air) and the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs). CAFIA is a member of the National Radiation Monitoring Network, and it collaborates with the State Office for Nuclear Safety in the monitoring of radioactive contamination (the activity of the ¹³⁷Cs radionuclide) throughout the entire territory of the Czech Republic.

CAFIA maintains close professional contacts in the field of consumer protection. CAFIA is an active member of the Quality in Consumer Protection Expert Section of the Quality Council of the Czech Republic, and is also a member of the Food and Consumer Working Group of the Czech Technology Platform for Foodstuffs.

In 2021 CAFIA continued its cooperation with the interest group for legal entities CZ.NIC (the administrator of the CZ domain) in the field of the identification of inspected entities during the investigation of online trading.

In 2021 CAFIA continued its cooperation with the Council for Radio and Television Broadcasting in the coordination of advertising inspections.

In 2021 CAFIA also cooperated with the National Anti-drug Centre of the Police of the Czech Republic's Criminal Police and Investigation Service in the area of the inspection of food which could contain narcotic and psychotropic substances.

Cooperation with other organizations:

- National Institutes of Public Health (NIPH)
- State Institute for Drug Control (SIDC)
- Mendel University in Brno– Faculty of AgriSciences
- Masaryk University, Brno
- Faculty of Food and Biochemical Technology, UCT Prague
- Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology - University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences Brno
- Czech Association of Special Foods (CASF)
- Society for a Gluten-Free Diet, o. s.
- Celia Club, Brno
- Vegetable Producers Union of Bohemia and Moravia
- Fruit Producers Union of the Czech Republic

2.9

System managementu jakosti

System managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. Vztahuje se na celý úřad, tj. všechny inspektoráty a zaměstnance a uplatňuje se na veškeré procesy, které v SZPI probíhají. System managementu jakosti je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2021 byl system managementu jakosti na SZPI úspěšně prověřen a zkontrolován dozorovým auditem prováděným certifikační společností.

- Veterinary Research Institute, v. v. i.
- Crop Research Institute, v. v. i.
- Potato Research Institute Havlíčkův Brod, s. r. o.
- Czech Beer and Malt Association
- Czech-Moravian Association of Microbreweries
- Distillers Union
- Czech Meat Processors Association, Prague
- Bohemian-Moravian Dairy Product Association, Prague
- Czech-Moravian Confederation of Trade Unions - Quality in Consumer Protection Expert Section
- Czech Consumer Association
- Czech-Moravian Poultry Association
- Czech Poultry Breeders Association
- Czech Technology Platform for Foodstuffs (CTPF) - working groups for Foodstuffs and the Consumer, and for Food Safety
- MEAT (MASO) magazine

2.9

Quality management system

CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005. It applies to the entire authority, i.e., all inspectorates, employees and processes that take place within CAFIA. The quality management system is being continuously improved and is subjected to supervisory and recertification audits by an external auditing authority every year. In 2021, the quality management system at CAFIA was successfully inspected and checked by a supervisory audit performed by a certification company.



PIVO
PIVO
PIVO
PIVO

KAPITOLA 3

MEZINÁRODNÍ VZTAHY

CHAPTER 3

INTERNATIONAL RELATIONS

BREAD
BREAD
BREAD
BREAD

3.1 Mezinárodní spolupráce

Kvůli pokračující pandemii COVID-19 probíhaly zahraniční aktivity téměř výhradě on-line formou.

V roce 2021 se tak uskutečnily pouze 2 zahraniční cesty.

Zaměstnanec tábořského inspektorátu se formou webináře zúčastnil zhruba týdenní stáže ERASMUS, která měla za cíl seznámit účastníky se základním chodem institucí Evropské unie a jejich rozhodovacími mechanismy.

Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se v roce 2021 v omezené míře účastnili školení pod názvem Better Training for Safer Food (BTSF), která pro zástupce dozorových orgánů organizuje DG SANTE a která se specializují na různá kontrolní témata. V roce 2021 měli 4 zaměstnanci SZPI možnost účastnit se 3 typů školení (e-commerce, HACCP, TRACES), bohužel také pouze v on-line formě. Dva zaměstnanci SZPI se nadále podílejí jako školitelé pro oblast kontroly e-commerce – loni se oba zúčastnili 2 vzdělávacích akcí.

Pravidelná setkání vedoucích představitelů dozorových orgánů v oblasti potravin Heads of Agencies (HoA), která se konají dvakrát ročně, se v roce 2021 rovněž uskutečnila pouze videokonferenčně. Na těchto jednáních byla řešena především problematika ohledně nového kontrolního nařízení, dále byly diskutovány výstupy pracovních skupin HoA (falšování potravin, privátní kontrolní schémata, udržitelnost, kontrola e-commerce).

SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV). Tato mezivládní světová vědecko-technická organizace vytváří definice a doporučuje standardy v oblasti vinohradnictví a vinařství, které jsou v případě enologických postupů a analytických metod rozboru přebírány do právních předpisů EU.

V roce 2021 započala zaměstnankyně SZPI své dočasné působení na Stálém zastoupení ČR při EU v Bruselu na oddělení zemědělství a životního prostředí, kde má na starosti problematiku společné organizace trhů, rostlinné a živočišné komodity, ekologické zemědělství a záležitosti týkající se OIV.

3.1 International cooperation

Due to the ongoing COVID-19 pandemic, activities outside the Czech Republic occurred almost exclusively online.

In 2021, only 2 foreign trips took place.

An employee from the inspectorate in Tábor participated in an approximately one-week ERASMUS internship which was aimed at acquainting participants with the basic operation of European Union institutions and their decision-making mechanisms.

In 2021, CAFIA inspectors and other employees participated, to a limited extent, in a training programme called *Better Training for Safer Food* (BTSF), which is organized for representatives of supervisory authorities by DG SANTE and which specialises in various inspection topics. In 2021, 4 employees had the opportunity to participate in 3 types of training (e-commerce, HACCP, TRACES), although unfortunately this was also only online. Two CAFIA employees continue to participate as trainers in the field of e-commerce inspections - last year they both participated in 2 training events.

A regular meeting of the heads of food inspection authorities, *Heads of Agencies (HoA)*, which takes place twice a year, also took place in 2021 via video conference only. At these meetings, issues concerning new inspection regulations were addressed, and the outputs of HoA working groups (food adulteration, private inspection schemes, sustainability, e-commerce inspections) were also discussed.

CAFIA continues to engage in active cooperation with the International Organization of Vine and Wine (OIV). This global intergovernmental scientific and technical organisation creates definitions and recommends standards for viticulture and wine growing, which in the case of oenological approaches and analytical methods have been incorporated into EU legal regulations.

In 2021, a CAFIA employee started a temporary engagement in the Permanent Representation of the Czech Republic to the EU in Brussels at the Department of Agriculture and the Environment, where she is responsible for issues connected with the common market organization, plant and animal commodities, organic agriculture and the OIV.

3.2

Mezinárodní projekty

V roce 2020 byla podána žádost na projekt přeshraniční spolupráce, tentokrát se saským projektovým partnerem – Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (Saské státní ministerstvo sociálních věcí a sociální soudržnosti). SZPI již v minulosti se Saskem obdobný projekt realizovala, a sice v roce 2011, nicméně od té doby došlo k rozšíření kompetencí SZPI a náplň projektu tedy nebude v případě realizace identická. Projekt Společně za lepší potraviny byl nejdříve koncem roku 2020 schválen jako náhradní. Jeho realizace byla následně odsouhlasena, a to v roce 2022. V roce 2021 byly zahájeny přípravné práce na realizaci projektu. Plánované náklady pro českou stranu jsou ve výši 26 660 EUR, z nichž by opět mělo být 85 % refundováno z Evropského fondu pro regionální rozvoj. Projekt přeshraniční spolupráce se zaměří na seznámení se s činností projektového partnera, který na druhé straně hranic vykonává obdobné kontrolní aktivity jako SZPI a rovněž na výměnu informací a zkušeností z oblasti dozoru nad bezpečností a kvalitou potravin.

3.2

International projects

In 2020, an application was submitted for a cross-border cooperation project, this time with a Saxon project partner - Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (Saxon State Ministry of Social Affairs and Social Cohesion). CAFIA has already implemented a similar project with Saxony in the past, namely in 2011. However, since then CAFIA's competencies have been extended and the content of the project will therefore not be identical should implementation take place. The project *Together for Better Food* was first approved at the end of 2020 as a substitute project. Its implementation was subsequently approved in 2022. In 2021, preparatory work for the implementation of the project began. The planned costs for the Czech side are EUR 26 660, of which 85% should again be reimbursed from the European Regional Development Fund. The cross-border cooperation project will be aimed at allowing participants to get acquainted with the activities of the project partner, who performs similar inspection activities to CAFIA on the other side of the border, as well as at the exchange of information and experience in the field of food safety and food quality supervision.





KAPITOLA 4

VZTAHY S VEŘEJNOSTÍ

CHAPTER 4

PUBLIC RELATIONS



4.1 Komunikace s médii

Komunikace SZPI s veřejností je založena na principu transparentnosti a otevřenosti. Klíčovou úlohu v této komunikaci sehrávají média a SZPI prostřednictvím tiskového mluvčího intenzivně a pravidelně spolupracuje se zpravodajskými a publicistickými redakcemi médií všech typů – televizí, rozhlasem, tiskem a internetovým zpravodajstvím včetně jejich extenzí na on-line sociálních sítích. Taková forma spolupráce umožňuje nejen s nezbytnou rychlostí a dopadem informovat spotřebitelskou a podnikatelskou veřejnost o zásadních zjištěních SZPI, např. o zjištění nebezpečných potravin na trhu, ale rovněž zvyšovat spotřebitelskou gramotnost a zlepšovat u klíčových cílových skupin orientaci na trhu s potravinami i právní povědomí.

Komunikační prioritou SZPI vůči veřejnosti a médiím zůstává zveřejňování informací o zjištění potravin nebezpečných, nevhodných k lidské spotřebě a falšovaných. Tyto informace SZPI zveřejňuje s důrazem na rychlost, dostupnost široké veřejnosti a adresnost ohledně názvu výrobku, výrobní šarže, výrobce a místa prodeje tak, aby byli v maximální možné míře chráněni ti spotřebitelé, kteří mohou mít závadnou potravinu doma. SZPI průběžně zveřejňuje i zprávy o opatřeních ukládaných v provozovnách potravinářských podniků a podniků společného stravování, které nesplňují příslušné právní předpisy.

Nejvýznamnějším tématem roku 2021, stejně jako v předchozím roce, byla zjištění nevyhovujících doplňků stravy, jejichž prodejci zneužívali obav veřejnosti v souvislosti s pandemií onemocnění COVID-19 tím, že deklarovali zejména v rámci internetové formy prodeje údajné účinky proti tomuto onemocnění. Potravinám včetně doplňků stravy podle evropské legislativy nelze žádným způsobem připisovat léčebné nebo preventivní účinky, ty jsou vyhrazeny pouze léčivům.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2021 SZPI zveřejnila celkem 28. Dále SZPI průběžně zodpovídá dotazy vznesené individuálně redakcemi jednotlivých médií, kterých bylo v loňském roce 1060. Management SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k edukaci veřejnosti prostřednictvím své účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlasu nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích. SZPI mj. dlouhodobě spolupracuje s Českou televizí a Českým

4.1 Communication with the media

Communication between CAFIA and the general public is based on the principles of transparency and openness. The media plays a key role in this communication. CAFIA closely cooperates with the media on a regular basis through its press officer, who communicates with news outlets and editorial teams of journalists from all types of media - television, radio, press and online reporting, including their extensions in online social networks. Such cooperation not only allows CAFIA to inform consumers and businesses of its key findings quickly and efficiently, such as the identification of unsafe food on the market, but it also increases consumer literacy. In addition, it improves orientation in the food market and legal awareness within target groups.

The priority of CAFIA in its communication with the public and the media remains the publishing of information on the detection of foodstuffs that are unsafe, unsuitable for human consumption and adulterated. CAFIA publishes this information with an emphasis on speed, accessibility to the wider public and precision with regard to the product name, the production batch, the producer, and the place of sale. This is in order to provide maximum protection to consumers, who may have unsafe foodstuffs at home. CAFIA also continuously publishes reports on measures imposed on food business operators and public catering establishments that fail to comply with applicable legal regulations.

The most significant topic in the media in 2021, just as in the previous year, was the discovery of non-compliant food supplements whose sellers took advantage of public concerns connected with the COVID-19 pandemic by declaring claimed effects against the disease, especially in the context of online sales. According to European legislation, foodstuffs, including food supplements, cannot in any way be attributed therapeutic or preventive effects: these are reserved only for medicaments.

The publication of press releases is a basic tool for communication with the public via the media; CAFIA issued a total of 28 press releases in 2021. In addition, the authority continuously provides answers to individual questions raised by the editors of individual media organisations, of which there were 1060 last year. Members of CAFIA's management, alongside other groups of expert employees, also regularly contribute to the education of the public through their participation in news, con-

rozhlasem, kde odborníci z řad SZPI seznamují veřejnost s problematikou potravinového práva, potravinářského sortimentu a s ním spojenými potenciálními riziky, dále poskytují informace o výsledcích kontrolní činnosti a také rady spotřebitelům, jak snížit riziko nákupu nejakostních nebo dokonce nebezpečných potravin. Významným kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potraviny na pranýři. Zde SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin distribuovaných v České republice. Tyto informace jsou k dispozici i prostřednictvím aplikace pro mobilní telefony s operačním systémem Android a iOS. V současnosti mohou zájemci na portálu nalézt informace o více než 5800 šaržích potravin, které nevyhověly požadavkům právních předpisů. K těmto komunikačním kanálům náleží i účty na sociálních sítích Facebook, Twitter a Instagram s denně aktualizovaným obsahem.

4.2 Komunikace s veřejností

V roce 2021 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 6 083 osob a subjektů. Téměř devadesát procent z nich (celkem 5 382 tazatelů) kontaktovalo přímo Ústřední inspektorát SZPI. Zde odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 798 nejrozličnějších žadatelů o informace (z nichž 427 bylo podáno písemně, 371 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1060 tazatelů z oblasti médií. Zbývající jedna desetina tazatelů (celkem 701 žadatelů o informace) pak pro získání odpovědi na svůj dotaz kontaktovala některý z regionálních inspektorátů SZPI.

V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při oddělení komunikace speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrozličnější dotazy veřejnosti. V roce 2021 využilo této služby celkem 3 524 tazatelů. Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 1 977 žadatelů o informace telefonicky a 1 547 osob písemně. Část dotazů byla podána v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 60 zpráv, a to v angličtině. Nejčastěji se jednalo o podnikatele, kteří se dotazovali na možnosti uvádění tabákových a potravinářských výrobků na český trh.

Nejvíce se na OK se svými dotazy obraceli podnikatelé (či osoby uvažující o zahájení podnikání v potravinářství) a dále spotřebitelé. V roce 2021 telefonicky kontaktovalo

sumer and general interest programmes on television or on the radio, as well as through the expert proofreading of articles in the print media. Among other things, CAFIA regularly cooperates with Czech TV and Czech Radio, sending CAFIA's expert employees to inform the public about issues concerning food law, food selection, and the potential risks associated therewith. They additionally provide information about the results of inspection activities and advise consumers on how to reduce the risk of buying poor quality or even unsafe food. A significant source of information on the results of CAFIA inspections for both consumers and the media is the Food Pillory portal. At this site, CAFIA publishes information on serious findings concerning unsafe, adulterated and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. This information is also available through an application for mobile phones running on the Android and iOS operating systems. At present, visitors to the website can find information on more than 5800 food batches that have failed to comply with the requirements of legal regulations. The communication channels employed also include accounts on the social networks Facebook, Twitter and Instagram, where the content is updated daily.

4.2 Communication with the public

In 2021 a total of 6 083 individuals and entities contacted CAFIA with inquiries. Almost ninety percent of them (5 382 inquirers in total) contacted CAFIA Headquarters directly. CAFIA's Department of Control, Laboratories and Certification registered inquiries from a total of 798 different and varied entities (of which 427 were submitted in writing, and 371 by telephone). In addition, the CAFIA spokesperson and their deputy received a total of 1060 inquiries from the media throughout the course of the year. The remaining almost one-tenth of inquirers (701 applicants for information in total) contacted one of the regional CAFIA inspectorates to get an answer to their queries.

A special telephone helpline and an email address are operated by the Communication Unit at the CAFIA Headquarters, which deals with all sorts of inquiries from the public. In 2021 a total of 3 524 inquirers used this service. 1 977 applicants for information contacted CAFIA by telephone, and 1 547 individuals did so in writing. Some of the inquiries were submitted in a foreign language. Specifically, 60 reports were made in English. Most frequently

OK 1755 podnikatelů a 178 spotřebitelů. Písemnou formu dotazu zvolilo 1270 podnikatelů a 248 spotřebitelů. Jako již tradičně spotřebitelé raději používali písemnou komunikaci. Podnikatelé se naopak na OK častěji obraceli telefonicky, což je z jejich pohledu patrně rychlejší a flexibilnější způsob získání informací. Rozložení množství dotazů určených pro OK v průběhu roku dle typu komunikace více přibližuje graf 5.

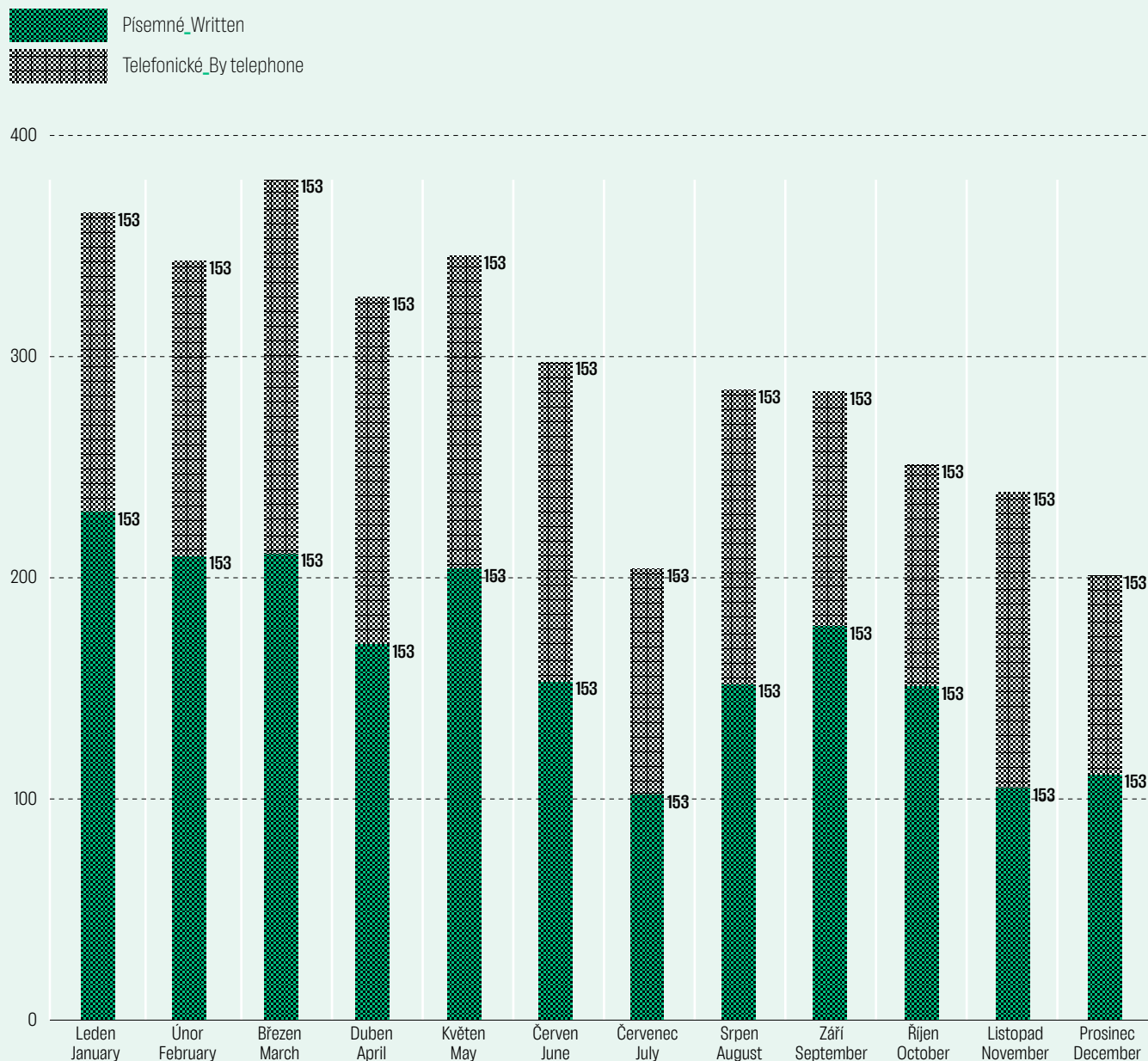
they were sent by entrepreneurs wishing to ask about the options for introducing tobacco and food products on the Czech market.

The majority of people who contacted the CU with their inquiries were entrepreneurs (or persons considering starting a business in the area of food), followed by consumers. 1755 entrepreneurs and 178 consumers contacted the CU by phone in 2021, while 1270 entrepreneurs and 248 consumers opted for written queries. As is tradition-

5 Graf_Graph

Dotazy veřejnosti směřované na oddělení komunikace ÚI SZPI v roce 2021

Queries from the public addressed to the Communication Unit at the CAFIA Headquarters in 2021



Dotazy veřejnosti určené oddělení komunikace ÚI SZPI a tiskovému mluvčímu SZPI dle typu tazatele v roce 2021
Questions from the public addressed to the Communication Unit at the CAFIA Headquarters
and to the CAFIA spokesperson by type of inquirer in 2021



Vývoj počtu dotazů směřovaných na oddělení komunikace a tiskovému mluvčímu SZPI v průběhu roku 2021 dle typu tazatele popisuje graf 6. V rámci kategorie „instituce“ se jednalo nejčastěji o dotazy živnostenských a finančních úřadů, jiných dozorových organizací (např. Celní správy ČR, Policie ČR, ÚKZÚZ), zástupců obecních úřadů či ministrů a dále škol (SŠ a VŠ) a charit. Skupina „jiné“ pak zahrnuje zejména studenty žádající o podklady pro své písemné práce a usilující o stáž u SZPI a dále žadatele o zaměstnání u SZPI.

Podnikatelé obražející se na oddělení komunikace nejčastěji žádají informace k zahájení činnosti v oblasti potravinářství. Velice často se jedná o výrobu, dovoz či prodej doplňků stravy a dalších produktů (typicky cukrářských výrobků, nápojů nebo bylinných směsí). Jako i v předcházejících letech mnoho tazatelů zjišťuje podmínky pro podnikání s produkty obsahujícími CBD (kanabidioly). Podnikatelé se dále ptají na parametry pro tabákové výrobky, označování potravin obecně či na nahlašování jejich dovozu ze zahraničí. Nově dotazy často směřovaly také na limity a možnosti použití ethylenoxidu.

Spotřebitelé prostřednictvím informační telefonní linky a infomailu SZPI zjišťovali informace opět typicky k povinnostem podnikatelů uvádět zemi původu či výrobce při označování potravin. Ptali se na povinnosti podnikatelů ve vztahu k hygieně na provozovnách a také jaké má SZPI zkušenosti s konkrétními doplňky stravy nebo jejich prodejci. Dotazovali se dále na označování přídatných látek na obalech potravin a v některých případech žádali o rozbor potraviny, která jim připadala podezřelá nebo kterou doma dlouho skladovali.

ally the case, consumers tended to prefer written communication. Conversely, entrepreneurs contacted the CU more frequently via telephone, as they see this as being a faster and more flexible way of obtaining information. The distribution of the number of inquiries addressed to the CU during the year divided up according to the type of communication is shown in more detail in Graph 5.

Graph 6 shows the development of the number of queries directed to the Communication Unit and the CAFIA spokesperson during 2021, according to the type of inquirer. In the category “Institutions” there were mostly questions from trade and financial authorities, other supervisory organisations (e.g. the Customs Administration of the Czech Republic, the Police of the Czech Republic, CISTA), representatives of municipal authorities and ministries, and also schools (secondary schools and universities) and charities. The “other” group includes mainly students applying for documents to aid them in the production of theses, or looking for an internship at CAFIA, as well as applicants for employment at CAFIA.

Entrepreneurs contacting the Communication Unit most frequently ask for information on the commencement of business activities in the food industry. Questions often concern the production, import or sale of food supplements and other products (typically confectionery products, drinks or herbal mixtures). As in previous years, many enquirers ask about the conditions for doing business with products containing CBD (cannabidiols). Entrepreneurs also ask about the parameters for tobacco products, the labelling of foodstuffs generally or reporting their imports from abroad. New inquiries often focused on the limits and options for the use of ethylene oxide.

Consumers sought information via the CAFIA telephone information line and the CAFIA infomail on the obligations of entrepreneurs to state the country of origin or the producer when labelling food. They asked about the duties of entrepreneurs in relation to hygiene aspects in shops and about the experience of CAFIA with specific food supplements and their sellers. They also asked about the labelling of additives on food packaging, and in several cases, they asked for the analysis of food which seemed suspicious or which they had stored at home for a long time.

Compared to the previous year, the number of requests for information pursuant to Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information increased in 2021. A total of 84 queries met the formal requirements of requests for information (an increase by 10 requests compared to 2020). 41 of the inquiries were received by CAFIA regional inspectorates. Nine requests were rejected via a decision following administrative proceedings and three applicants appealed against this decision.



V roce 2021 oproti předešlému roku vzrostl počet obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 84 dotazů (o 10 žádostí více oproti roku 2020). Z tohoto počtu 41 dotazů obdržely regionální inspektoráty SZPI. Devět žádostí bylo rozhodnutím ve správním řízení odmítnuto a proti tomuto rozhodnutí se tři žadatelé odvolali.

Mimo režim zákona č. 106/1999 Sb. jsou vyřizovány žádosti o potvrzení informací, jež jsou provozovatelům potravinářských podniků známy (tj., že jsou vedeni v evidenci SZPI a že je u nich prováděna kontrola). Vyřizování uvedených žádostí je v kompetenci jednotlivých regionálních inspektorátů a je nastaveno přes příslušný formulář dostupný všem podnikatelům na webových stránkách SZPI. V roce 2021 se jednalo o celkem 366 žádostí.

Webové stránky

Státní zemědělská a potravinářská inspekce prostřednictvím svých webových stránek informuje veřejnost nejčastěji o činnosti úřadu, volných pracovních pozicích a aktuálních zjištěních. Uživatelé jsou pravidelně varováni před nebezpečnými či falšovanými potravinami a rovněž jim jsou k dispozici informace vedoucí k bezpečnému nákupu potravin. Nechybí varování před nedůvěryhodnými informacemi, tzv. hoaxy, a odpovědi na nejčastější dotazy.

Pro podnikatele jsou přehledně zpracovány podmínky pro zahájení činnosti v oblasti provozování potravinářských podniků včetně příslušných formulářů. Zástupci médií najdou na webových stránkách nejen tiskové zprávy, ale i další osvětové články.

Webové stránky SZPI jsou archivovány Národní knihovnou ČR a splňují podmínky internetové přístupnosti, což znamená, že všechny zveřejněné informace jsou přístupné také spoluobčanům se zdravotním postižením a jsou plně v souladu se zákonem č. 99/2019 Sb., o přístupnosti internetových stránek a mobilních aplikací a o změně zákona č. 365/2000 Sb., o informačních systémech veřejné správy a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

V roce 2021 byly webové stránky rozšířeny o několik nových článků. Uživatelé se mohou seznámit s novými postupy a stanovisky SZPI umístěnými ve stejnojmenné rubrice nebo novými informacemi, které se vztahují k tabákovým výrobkům. Nově přibyla rubrika s názvem Společné stravování, kde je umístěn přehled nejdůležitějších právních předpisů pro oblast společného stravování a další informace. Rozšířeny byly také rubriky Víno, Certifikační činnost, Kontrolní činnost či část věnovaná Protikorupční strategii.

Outside the regime of Act No. 106/1999 Coll. requests for the confirmation of information known to food business operators are dealt with (i.e. they are registered with CAFIA and are subject to inspection). The settlement of these requests is within the competence of the individual regional inspectorates and is arranged via a specific form which is available to all entrepreneurs on the CAFIA website. A total of 366 requests were processed in 2021.

Web pages

The Czech Agricultural and Food Inspection Authority informs the public about its activities, vacancies and current findings via its web pages. Users are regularly warned about unsafe or adulterated food, and they are also provided with information that enables the safe purchase of foodstuffs. There are also warnings against untrustworthy information, i.e. hoaxes, and answers to frequently asked questions.

There is a clear overview of the conditions under which entrepreneurs may commence activities in the area of operating food businesses, including the necessary forms. Media representatives can find not only press releases but also other awareness-raising articles on the website.

The CAFIA website is archived by the National Library of the Czech Republic and meets the conditions of internet accessibility, which means that all of the information published is also available to handicapped citizens and is fully in compliance with Act No. 99/2019 Coll. on the Accessibility of Website and Mobile Applications, and on the amendment to Act No. 365/2000 Coll. on the Information Systems of Public Administration and on the amendment of certain other acts, as amended.

The website was expanded to include several new articles in 2021. Users can acquaint themselves with new CAFIA procedures and opinions posted in the section of the same name, or with new information concerning tobacco products. A new section called Catering has been added. It contains an overview of the most important legal regulations in the area of catering, and other information. The sections Wine, Certification Activities, Inspection Activities and the section devoted to Anti-Corruption Strategy have also been expanded.

Consumer behaviour, user knowledge and also shopping habits are checked every month via a survey. After users have submitted their answer to the question checking their knowledge, the correct answer is displayed to them. The obtained data is often used as a source of supporting material for the authority's supervisory activities.

The CAFIA web presentation is also available at the eAgri portal, which is run by the Ministry of Agriculture of the

Spotřebitelské chování, znalosti uživatelů, ale i nákupní zvyklosti jsou ověřovány každý měsíc v anketní otázce. Po odeslání odpovědi na znalostní otázku se uživatelům zobrazí správná odpověď. Získaná data bývají využívána jako jeden z podkladů pro kontrolní činnost úřadu.

Webová prezentace SZPI je k dispozici rovněž i na portálu eAgri, který provozuje Ministerstvo zemědělství ČR. Uživatelé zde najdou základní informace o úřadu včetně odkazů na jednotlivé rubriky z webových stránek SZPI, na které jsou po několika vteřinách přesměrováni.

I v roce 2021 byly webové stránky SZPI nejvíce navštěvovány tuzemskými uživateli. Dále byly zaznamenány významné přístupy z Číny, Německa, Slovenska nebo USA.

Typickým návštěvníkem webu je žena (62 %) ve věku 25–34 let (27 %). Nejčastěji uživatelé v roce 2021 vyhledávali vodítka k problematice zdravotních a výživových tvrzení a dále vodítka pro výrobce a prodejce potravin vyráběných v domácnosti a prodávaných z domu. Zajímali se také o informace k CBD či doplňkům stravy, vyhledávali články k medu, zdravotním tvrzením, kratomu či alergenům.

Nejvíce navštěvovanými rubrikami byly v roce 2021 (v uvedeném pořadí): Tiskové zprávy, Volná místa, Nahlašování

Czech Republic. Users can find basic information about the Authority there, including links to individual sections of the CAFIA website, to which they are redirected in just a few seconds.

As in previous years, the CAFIA website was mainly visited by domestic users last year. A significant number of visits were recorded from China, Germany, Slovakia and the USA.

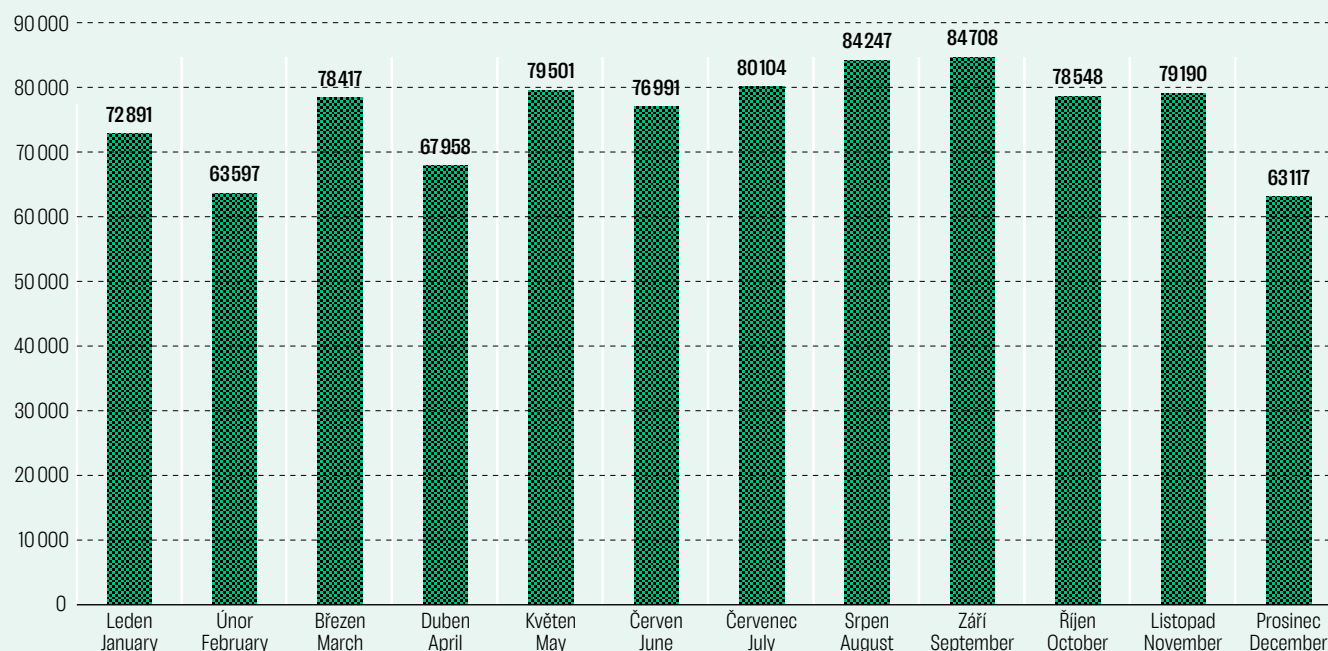
A typical visitor to the website is a woman (62 %), aged 25–34 (27 %). In 2021, users most often searched for guidance on issues concerned with health and nutritional claims, as well as guidelines for producers and retailers of foodstuffs made in households and sold from home. They were also interested in information on CBD or food supplements, and looked for information about honey, health claims or allergens.

The most frequently visited sections in 2021 were (in the following order): Press Releases, Vacancies, Reporting of Foodstuffs, Documents for Downloading, CAFIA's Inspection Activities, Wine and Entrepreneurs' Questions, Imports from Third Countries and Inspection Notifications.

7 Graf_Graph

Celkové přístupy na web SZPI v roce 2021

Total number of visits to the CAFIA website in 2021



potravin, Dokumenty ke stažení, Kontrolní činnost SZPI, Víno a Dotazy podnikatelů, Dovoz ze třetích zemí a Podněty ke kontrole.

Potraviny na pranýři

Projekt Potravin na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci, facebookový, twitterový a instagramový profil.

Web Potravin na pranýři byl spuštěn 10. 7. 2012 a od spuštění do konce roku 2021 jej navštívilo 5,9 milionu uživatelů, konkrétně za rok 2021 to bylo 300 tisíc návštěvníků. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI a SVS, uzavřených provozovnách, tematicky zaměřených kontrolách a upozornění na rizikové webové stránky.

V sekci Potravin jsou zveřejňovány záznamy o nevyhovujících šaržích potravin, které jsou tříděny podle závažnosti zjištění do tří kategorií – nebezpečné, falšované a nejakostní. V roce 2016 se do projektu Potravin na pranýři zapojila i Státní veterinární správa. Od 15. 11. 2016 jsou v sekci Potravin zveřejňovány i nevyhovující šarže potravin, které byly zjištěny úřední kontrolou SVS.

V roce 2021, který byl silně ovlivněn pokračující epidemií COVID-19, bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 350 záznamů o nevyhovujících šaržích potravin, v kategorii nebezpečné 207, falšované 59 a nejakostní 84.

V sekci Uzavřené provozovny jsou zveřejňovány provozovny nebo části provozoven, které SZPI v rámci úřední kontroly uzavřela (uložila zákaz užívání prostor) z důvodu závažného porušení hygienických předpisů. Mezi častá porušení patří výrazně zanedbaný úklid, výskyt živých či mrtvých škůdců, myšího trusu, plísně a nečistoty na stěnách a podlahách, poškození stěn, hromadění odpadů, absence přístupu k tekoucí vodě či tekoucí teplé vodě. Záznamy o uzavřených provozovnách jsou doplněny fotografiemi.

The Food Pillory

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts: a website, a mobile application, and profiles on Facebook, Twitter and Instagram.

The Food Pillory project was launched on 10. 7. 2012, and from its launch up to the end of 2021 it was visited by 5.9 million users, of which 300 000 were in 2021. The website provides information on non-compliant batches of foodstuffs identified during official CAFIA and SVA inspections, closed establishments, thematic inspections, and warnings about risky websites.

In the Foodstuffs section, entries concerning non-compliant batches of foodstuffs are sorted into three categories according to the seriousness of findings related to them – unsafe, adulterated and poor quality. The State Veterinary Administration also became involved in the Food Pillory project in 2016. Since 15. 11. 2016, the Foodstuffs section has also been publishing information on non-compliant batches of foodstuffs identified in official inspections by the SVA.

In 2021, which was strongly influenced by the ongoing COVID-19 epidemic, a total of 350 entries regarding non-compliant batches of foodstuffs found during official CAFIA inspections were made public: 207 in the “unsafe” category, 59 in the “adulterated” category and 84 in the “poor quality” category.

In the Closed Establishments section, publicity is given to the closure of establishments or parts of establishments by CAFIA (i.e. a ban was imposed on the use of the premises) during official inspections for serious violations of hygiene regulations. Some of the frequent violations included: noticeably neglected cleaning, the presence of live or dead pests, mouse droppings, mould and dirt on walls and floors, damage to walls, waste accumulation, and lack of access to running water or running hot water. The entries concerning the closed establishments are accompanied by photographs.

5 Tabulka_Table

Počty záznamů zveřejněných v sekci Potravin Number of records published in the Foodstuffs section

	Zveřejněné záznamy Entries published	Kategorie_Category		
		Nebezpečné_Unsafe	Falšované_Adulterated	Nejakostní_Poor quality
SZPI_CAFIA	350	207	59	84
SVS_SVA	78	56	3	19
CELKEM_TOTAL	428	263	62	103

Pokud kontrolovaná osoba zajistí nápravu zjištěných nedostatků a zákaz je uvolněn, je u provozovny na webu doplněna informace o jejím znovuotevření či znovuotevření její části.

V roce 2021 bylo zveřejněno celkem 94 uzavřených provozoven či jejich částí, z toho v kategorii maloobchod 60, restaurace 11, výroba 10, velkoobchod 7, rychlé občerstvení 3, pivnice, bar nebo herna 1, výroba a rozvoz jídel 1, čerpací stanice 1. Záznamy je možné zobrazit jako seznam nebo pro lepší přehled na mapě ČR.

V Tematických kontrolách jsou uvedeny výsledky kontrolních akcí, které byly zaměřeny na určitou konkrétní problematiku trhu. Jsou zde uvedeny všechny šarže potravin, které byly v rámci kontrolní akce zkontrolovány, a to i ty, které vyhověly právním předpisům.

V sekci Rizikové webové stránky informuje SZPI spotřebitele o webových stránkách, které nabízejí potraviny (zejména doplňky stravy) v rozporu s právními předpisy ČR a EU. Jedná se o stránky, které jsou jednoznačně orientovány na tuzemského spotřebitele – zboží prezentují v českém jazyce, prodej nabízí v českých korunách a umožňují doručení zásilky do ČR. Ve skutečnosti ale jejich provozovatelé sídlí převážně mimo území EU, případně jejich sídlo nelze identifikovat a SZPI tak u těchto prodejců má velmi omezenou možnost vymáhat dodržování právních předpisů.

If the inspected entity remedies the identified defects and the ban is lifted, information on its complete or partial reopening is added to the establishment's listing on the website.

In 2021, information was published concerning 94 full or partial closures of establishments, including 60 in the retail category, 11 in the category of restaurants, 10 in the category of production, 7 in the category of wholesale, 3 in the category of fast food, 1 in the category of pubs, bars or gambling houses, 1 in the category of meal production and distribution, and 1 in the category of petrol stations. The entries can be viewed as a list or on a map of the Czech Republic for easier orientation.

The Thematic Inspections section lists the results of inspection campaigns focusing on a certain specific issue affecting the market. The section lists all batches of foodstuffs assessed during the campaign, including those that complied with legal regulations.

In the Risky Websites section, CAFIA has been informing consumers about websites that offer foodstuffs (food supplements in particular) that are non-compliant with legal regulations in the Czech Republic and the EU. These are sites that are clearly aimed at domestic consumers - they present the goods in Czech, offer the option of purchasing using Czech crowns, and enable the delivery of consignments to the Czech Republic. In reality, however, their operators are located mainly outside the EU, or their company address cannot be identified, and thus the ability of CAFIA to enforce compliance with legal regulations is very limited.

In 2021, 13 entries were published in the Risky Websites section. Consumers were informed as to how the operator breaches legal regulations or why the website is 'risky' for the consumer, e.g. the operator failed to provide all requested contact information, or such data is missing completely; or the website is registered outside the territory of the Czech Republic and the holder of the domain name cannot be identified; or unfair marketing practices are used on the website; or compulsory information about foodstuffs is missing; or the operator uses unauthorised health claims for the foodstuffs offered as well as so-called 'therapeutic claims' that are contrary to legal regulations, etc.

Communication with consumers is of great importance to CAFIA, and thus a contact form entitled 'Comments on the Website' is available for consumers to use to send in their questions. Suggestions for the improvement of the website can also be sent. It is possible to employ the RSS channel for this, too. Naturally, the website has also been adapted for use by vision-impaired consumers.

FOOD SUPPLE MENTS

V roce 2021 bylo v sekci Rizikové webové stránky zveřejněno 13 záznamů. Spotřebitelé byli informováni, v čem provozovatel porušuje právní předpisy nebo v čem jsou stránky pro spotřebitele „rizikové“, např. že provozovatel neposkytl všechny vyžadované kontaktní údaje, případně že takové údaje zcela chybí, stránky jsou registrovány mimo území ČR a držitele doménového jména není možné zjistit, na stránkách jsou používány nekalé obchodní praktiky, chybí povinné informace o potravině, provozovatel uvádí u nabízených potravin neschválená zdravotní tvrzení nebo tzv. „léčebná tvrzení“ v rozporu s právními předpisy atd.

Komunikace se spotřebiteli je pro SZPI velmi důležitá, proto je na webu umístěn kontaktní formulář „Připomínka k webu“, v rámci něhož mají spotřebitelé možnost zasílat své dotazy nebo návrhy na zlepšení webu. Dále je možno využívat RSS kanál. Samozřejmostí webu je jeho přizpůsobení zrakově znevýhodněným uživatelům.

Mobilní aplikace Potraviny na pranýři

Spotřebitelům je k dispozici ke stažení zdarma mobilní aplikace pro systémy Android a iOS (iPhone).

Mobilní aplikace uživateli umožňuje zobrazit si 20 největších záznamů zveřejněných v jednotlivých sekcích – Potraviny, Uzavřené provozovny, Tematické kontroly a Rizikové webové stránky. Uživatel si může zkontrolovat, kde v jeho okolí byly zjištěny nevyhovující potraviny, a to nejen pomocí GPS lokalizace zařízení, ale i po zadání PSČ či vyhledání konkrétního místa na mapě. Může si zobrazit aktuality z www stránek SZPI nebo si vyhledat kontakt na jednotlivé inspektoráty SZPI.

Mobilní aplikace dále umožňuje uživateli (spotřebiteli) podat podnět ke kontrole – jednoduše svým mobilním zařízením vyfotí závadný stav nebo potravinu, o které chce SZPI informovat, doplní popis nedostatku a odešle informace z mobilní aplikace přímo na příslušný inspektorát SZPI.

Facebook, Twitter a Instagram Potraviny na pranýři

Profily Potraviny na pranýři na sociálních sítích představují rozšíření portfolia komunikačních kanálů, jejichž prostřednictvím SZPI informuje spotřebitele a širokou veřejnost o výsledcích kontrolních zjištění, prohlubuje její znalosti o potravinách a slouží také jako diskusní platforma nejen mezi spotřebiteli a SZPI, ale také mezi spotřebiteli navzájem.

Facebookový profil Potraviny na pranýři na konci roku 2021 sledovalo více než 34 000 uživatelů, tedy přibližně o 2 000 uživatelů více než v roce 2020. Nejsledovanější příspěvky pravidelně oslovují desítky tisíc unikátních uživatelů, kteří obsah dále sdílejí, a sami tak zvyšují pově-

The Food Pillory mobile app

At present, a mobile app for Android and iOS (iPhone) systems is available to be downloaded by consumers for free.

The mobile application allows the user to view the 20 most recent entries published in the individual sections – Foodstuffs, Closed Establishments, Thematic Checks and Risky Websites. Users can check if non-compliant foodstuffs were found in their vicinity, and not only via GPS localisation using their device, but also after entering a postal code or finding a specific point on the map. They can display news from the CAFIA webpages and find contact information for the individual CAFIA inspectorates.

In addition, the mobile application allows users/consumers to submit an inspection notification simply by using their mobile device to take a photo of the defect, or of the food about which they want to inform CAFIA. They can then add a description of the issue and send the information via the mobile app directly to the responsible CAFIA inspectorate.

The Food Pillory on Facebook, Twitter and Instagram

The Food Pillory profiles on social networks represents an extension of the portfolio of communication channels through which CAFIA informs consumers and the wider public about inspection findings and deepens their knowledge about foodstuffs. It also serves as a discussion platform not only between consumers and CAFIA, but also among consumers themselves.

The Facebook profile for the Food Pillory was followed by nearly 34 000 users in 2021, which is approximately 2 000 users more than in 2020. The most watched posts regularly reach tens of thousands of unique users, who then share the content. In this way, they increase awareness among consumers not only about CAFIA's activities but mainly about educational activities in the area of food legislation.

In the last three months of 2021, the average number of views per post was about 12 000, which is about 1 500 views more than in the same period in 2020, mainly due to the posts concerning closed establishments and non-compliant foodstuffs that are popular with consumers.

The Food Pillory Twitter profile had more than 5 150 followers at the end of 2021. The Twitter account has been functioning long-term as an effective platform for communication with media representatives.

There is also a Food Pillory profile on the Instagram social network, where it is followed by more than 1 800 users,

domí o činnosti SZPI, ale především o osvětové činnosti v oblasti potravinového práva.

V posledních třech měsících roku 2021 se průměrné zhlédnutí jednoho příspěvku pohybovalo na úrovni 12 000, tedy přibližně o 1 500 zhlédnutí více než za stejné období v roce 2020, na čemž se podílely zejména příspěvky o uzavřených provozovnách a nevyhovujících spotřebitelsky oblíbených potravinách.

Profil Potraviny na pranýři na sociální síti Twitter na konci roku 2021 sledovalo více než 5 150 uživatelů. Twitterový účet PnP dlouhodobě funguje také jako efektivní platforma pro komunikaci se zástupci médií.

Profil Potraviny na pranýři působí také na sociální síti Instagram, kde jej sleduje více než 1 800 uživatelů, což je o 400 uživatelů více než v předešlém roce. To lze přičítat pozměněné obsahové strategii, která více reflektuje komunikační specifika a publikum sociální sítě Instagram.

V roce 2021 byla do portfolia sociálních sítí začleněna rovněž profesní platforma LinkedIn, která je využívána ke zveřejňování volných pracovních míst ve snaze oslovit vyšší počet potenciálních uchazečů o práci v SZPI.

Jako každý rok, také v roce 2021 se největší pozornosti a míře interakce na sociálních sítích těšily příspěvky s informacemi o uzavřených provozovnách společného stravování, přičemž ty nejsledovanější z nich pravidelně oslovovaly až 30 000 unikátních uživatelů. Rekordní sledovanost zaznamenal příspěvek o uzavřené pekárně, v níž inspektoři zjistili stopy po působení hlodavců. Příspěvek oslovil téměř 70 000 unikátních uživatelů, díky čemuž se stal vůbec nejsledovanějším příspěvkem roku.

which is 400 users more than in the previous year. This can be attributed to a modified content strategy that better reflects the communication style and audience of the Instagram social network.

In 2021, the LinkedIn professional platform was also included in the portfolio of social networks. It is used to publish vacancies in an effort to address a larger number of potential seekers of jobs at CAFIA.

As every year, in 2021 contributions providing information about the closure of public catering facilities attracted the most attention and the highest level of interaction on social networks. The most popular of them were regularly viewed by as many as 30 000 unique users. A post about a closed bakery in which inspectors found traces of rodent activity had a record number of viewers. The post reached almost 70 000 unique users, making it the most watched post of the year.



KAPITOLA 5

OBLAST LIDSKÝCH ZDROJŮ

CHAPTER 5

HUMAN RESOURCES



5.1 Interní komunikace

Interní komunikace je významným nástrojem pro řízení procesů uvnitř organizace a SZPI jí věnuje nemalou pozornost. Zejména v době zhoršené epidemiologické situace spojené s COVID-19 se významně osvědčují elektronické nástroje, které má SZPI k dispozici.

Hlavním pilířem interní komunikace SZPI je intranetový portál, který je pro zaměstnance SZPI zdrojem řady důležitých informací, dokumentů a nástrojů potřebných pro každodenní činnost. Intranetový portál je místem, kde se soustřeďují také aplikace, které jsou jeho přímou součástí (např. Vnitřní předpisy, Rezervace zdrojů, Organizační struktura). Díky personalizaci zobrazovaných dat závislých na konkrétním pracovním zařazení se intranet stává všestranným operativním pomocníkem každého zaměstnance. Intranetový portál prochází pravidelnými aktualizacemi a je rozšiřován o nové funkcionality.

Dlouholetou a osvědčenou součástí intranetového portálu je anonymní e-mailová schránka, která umožňuje zaměstnancům posílat své připomínky, stížnosti či dotazy. Dotazy včetně odpovědí jsou zveřejňovány na intranetu SZPI.

Důležitou roli v interní komunikaci hraje magazín pro zaměstnance s názvem Zpravodaj SZPI. Vychází šestkrát do roka ve dvouměsíčních intervalech. Primárně se jedná o elektronické periodikum, které si zaměstnanci mohou v PDF formátu stáhnout z intranetového portálu. Informuje nejen o aktuálním dění na SZPI, ale přibližuje i životy zaměstnanců, jejich netradiční koníčky či jiné aktivity. Pravidelnou součástí Zpravodaje jsou i celoroční fotografické soutěže, jejichž výstupem je např. tištěný stolní kalendář či jiná obdobná publikace, kterou následně obdrží všichni zaměstnanci.

Další oblasti interní komunikace, které jsou primárně založeny na společných setkáváních zaměstnanců, byly v roce 2021 výrazně poznamenány vývojem kolem onemocnění COVID-19. V minimálním rozsahu se tak konaly hromadné teambuildingové akce a i tradiční předvánoční setkání se seniory (bývalými zaměstnanci) proběhla v omezeném režimu.

5.1 Internal communication

Internal communication is an important tool for the management of processes within an organization, and CAFIA pays considerable attention to this area. Particularly at this time, with the dangerous epidemiological situation connected with COVID-19, the electronic tools which are available to CAFIA have proved to be extremely useful.

The main means of internal communication at CAFIA is the intranet portal, which is a source of a great deal of the important information, documents and tools that are required for the Authority's day-to-day activities. The Intranet portal is a place where the applications that make up its fundamental parts (e.g. Internal Regulations, Reservation of Resources, Organisational Structure) are located. Owing to the personalisation of displayed data corresponding to specific job descriptions, it acts as a universal personal assistant for each employee. The Intranet portal is regularly updated and extended to incorporate new functionalities.

A long-standing and proven part of the Intranet portal is an anonymous email box which allows employees to send their comments, complaints or questions. Questions and responses are published on the CAFIA Intranet.

An important role in internal communication is played by the magazine for employees, which is called the CAFIA Newsletter (Zpravodaj SZPI). It is published six times per year in two-month intervals. Primarily, it is an electronic periodical which employees can download in PDF format from the Intranet portal. It not only provides information about current events at CAFIA, but also describes the lives of employees, their non-traditional hobbies and other activities. The CAFIA Newsletter regularly features our year-round photo competitions, the result of which is, e.g. a printed calendar or similar publication which is subsequently delivered to all employees.

Other areas of internal communication, which are primarily based on meetings between employees, were significantly impacted by the developments around COVID-19 in 2021. There was a minimum of mass teambuilding events or traditional pre-Christmas meetings with seniors (former employees).

5.2

Vzdělávání zaměstnanců

V roce 2021 probíhalo vzdělávání zaměstnanců SZPI v souladu se služebním předpisem upravujícím vzdělávání zaměstnanců ve státní správě, konkrétně Rámcovými pravidly vzdělávání státních zaměstnanců ve služebních úřadech. Uvedená pravidla kladou zvýšený důraz na identifikaci vzdělávacích potřeb, a to na základě služebního hodnocení státního zaměstnance, hodnocení požadavků na zaměstnance daných oborem služby a dále posouzení dopadů legislativních změn na výkon činnosti zaměstnance.

SZPI zajišťovala všechny druhy povinného vzdělávání: vstupní vzdělávání úvodní, vstupní vzdělávání následné, průběžné vzdělávání, vzdělávání představených (tj. managementu) a jazykové vzdělávání. Interní moduly vstupního vzdělávání seznámily přijímané zaměstnance s vnitřními předpisy a specifickou problematikou SZPI. Noví zaměstnanci se dále účastnili externích modulů, jako jsou vstupní vzdělávání následné a environmentální vzdělávání. Tyto moduly sjednocovaly přípravu zaměstnanců státní správy a seznamovaly zaměstnance s činností státních institucí, veřejnou správou, veřejnými financemi, právním systémem ČR a Evropské unie a v neposlední řadě s environmentální problematikou. V souladu s Interním protikorupčním programem bylo součástí vstupního i průběžného vzdělávání protikorupční vzdělávání a vzdělávání v oblasti etiky.

SZPI se v roce 2021 zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti. Podkladem pro systematické vzdělávání zaměstnanců SZPI byl plán vzdělávání, který byl vypracován v návaznosti na plán jakosti SZPI a nařízení (ES) č. 625/2017, o úředních kontrolách, v platném znění. Pro oblast kontrolní sféry byla stanovena průřezová témata pro jednotlivé komodity, která byla často proškolená v rámci oborových porad. Každá vzdělávací akce měla přiděleného odborného garanta, který ověřoval kompetentnost dodavatelů vzdělávací akce, identifikoval cílovou skupinu a ověřil, zda byly naplněny vzdělávací cíle.

Vzhledem k epidemiologické situaci spojené s COVID-19 SZPI využívala ve velké míře možnost připojit účastníky vzdělávacích akcí videokonferenčně a převedla vzdělávací akce, u kterých to jejich podstata umožňovala, z prezenční do on-line formy. V roce 2021 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 92 vzdělávacích akcí s účastí 3 456 osob.

5.2

Employee training

In 2021, CAFIA employees were trained in accordance with the service regulation governing the training of employees in state administration, specifically the *Framework Rules of Training for Civil Servants in Official Authorities*. These rules placed increased emphasis on the identification of training needs based on the assessment of the civil servant, the assessment of requirements on the employee as determined by the area of service, and also the evaluation of the impacts of legislative changes on the performance of the employee's activities.

CAFIA organized all types of mandatory training: initial introductory training, follow-up initial training, ongoing training, management training and also language training. The internal introductory training modules were aimed at acquainting newly hired employees with internal regulations and specific issues at CAFIA. In addition, new employees attended external modules, such as Initial Follow-up training and Environmental training. These modules unified the training of state administration employees and familiarised employees with the activities of state institutions, public administration, public finances, the legal system of the Czech Republic and the European Union, and last but not least, environmental issues. In accordance with the Internal Anti-corruption Program, anti-corruption training and ethical training were included in both initial and ongoing training.

In 2021, CAFIA focused mainly on routine educational training aimed at improving the knowledge of inspectors and other employees involved in inspection activities. The systematic training of CAFIA employees is based on a training schedule drawn up as a follow-up to the CAFIA quality plan and Regulation (EC) No. 625/2017 on Official Inspections, as amended. For the area of inspections, sectional topics were stipulated for individual commodities and training was often done during section meetings. Every training event had an expert supervisor assigned who verified the competency of the suppliers of the training event, identified the target group and verified whether training goals had been met.

Due to the epidemiological situation connected with COVID-19, CAFIA made extensive use of the opportunity to connect participants in educational events via video conferencing, and converted educational events, where possible, from in-person to online form. In 2021, 92 training events were organized in the area of inspection activities, and 3 456 individuals participated.

Přehled některých vzdělávacích akcí realizovaných v roce 2021

Overview of specific educational events organized in 2021

Název kurzu

Course name

Školení MŽP pro SZPI - zákon o obalech_MoE training for CAFIA - the packaging act
Obaly a obalové materiály v potravinářském průmyslu_Packaging and packaging materials in the food industry
Kontrola škůdců v potravinářství_Pest control in the food industry
Mykologie - poznávání hub_Mycology - recognising mushrooms
Microgreens (nový trend v pěstování)_Microgreens (a new trend in growing)
Tabákové výrobky a legislativa_Tobacco products and legislation
Sanitace výčepních zařízení v provozovnách veřejného stravování_Sanitation of taproom equipment in public catering establishments
Alergeny v potravinářském průmyslu_Allergens in the food industry
Označování potravin_Food labelling
Bakterie způsobující onemocnění z potravin_Bacteria causing foodborne illness
Odběr vzorků pro mikrobiologické stanovení_Taking samples for microbiological analysis
Komplexní školení k odběru vzorků, změny legislativy, upozornění na nejčastější chyby, problematické oblasti odběru vzorků ve vazbě na IS KOPR, záznam o odběru vzorku, eliminace chyb a upřesnění postupů, používání šablon_Comprehensive training for the collection of samples, changes in legislation, notification of the most common errors, problematic areas when taking samples in relation to KOPR IS, recording of samples taken, elimination of errors and specification of procedures, use of templates
Správa systému IS KOPR (správa, číselníky, řešení problémů, reporty)_KOPR IS system administration (administration, code lists, problem solving, reports)
Kontrola reklamy_Inspection of advertising
Založení a provoz e-shopu, registrace a provoz internetové domény_Establishment and operation of an e-shop, registration and operation of an Internet domain
Kontrola zdravotních a výživových tvrzení_Checking health and nutrition claims
Technologie výroby a označování trvanlivých masných výrobků_Production technology and labelling of long-life meat products



MLEKO
MLEKO
MLEKO
MLEKO
MLEKO

OIL
OIL
OIL
OIL
OIL

PASTA
PASTA
PASTA

KAPITOLA 6

SPRÁVA NEMOVITÉHO MAJETKU

CHAPTER 6

IMMOVABLE ASSET MANAGEMENT



Státní zemědělská a potravinářská inspekce je příslušná hospodařit s majetkem státu u 6 budov, které využívá. Jedná se o sídlo SZPI – ústřední inspektorát v Brně a budovy inspektorátů v Brně, Olomouci, Hradci Králové, Praze a Plzni. Inspektoráty v Táboře a v Ústí nad Labem sídlí v nájmu v budovách, k nimž má příslušnost hospodařit Ministerstvo zemědělství. Zajištění provozu, oprav a technického zhodnocení budov či pracovišť (prostor v nájmu) je v případě ústředního inspektorátu v kompetenci ústředního ředitele a u ostatních budov či pracovišť v kompetenci ředitele příslušného inspektorátu.

Kromě obvyklých udržovacích prací bylo v roce 2021 realizováno také několik důležitých oprav a významných investičních akcí, jejichž cílem bylo zajistit dobrý technický stav užívaných prostor a zlepšení pracovního prostředí zaměstnanců SZPI.

Celorepublikový dosah měla investiční akce, kterou připravilo a koordinovalo TO OPTE pro inspektoráty v Brně, Praze, Olomouci, Hradci Králové, Plzni a Táboře, jejímž předmětem byla instalace plynových stabilních hasicích zařízení do serveroven v celkové hodnotě 3,187 mil. Kč. Instalovaná zařízení splňují požadavky na zajištění požární bezpečnosti při využití technologií splňujících podmínky pro udržitelný rozvoj.

Inspektorát v Praze provedl opravy budovy včetně zařízení sloužících k zálohování provozu laboratoří ve výši 750 tis. Kč. Pro zlepšení ekonomiky provozu zajistil instalaci tzv. chytrého vodoměru. Rovněž došlo k obnově vybavení zasedací místnosti audiovizuální technikou v celkové hodnotě 1,12 mil. Kč.

Inspektorát v Hradci Králové zajistil opravu odvodňovacích žlabů budovy a parkoviště v ceně 300 tis. Kč.

V budově ústředního inspektorátu byla provedena stavební úprava prostor pro umístění nového hmotnostního spektrometru izotopových poměrů s duálním vstupem, ekvilibrační jednotkou a elementárním analyzátozem do objektu v hodnotě 750 tis. Kč tak, aby s přihlédnutím k podmínkám daným příslušnými normami a právními předpisy splňovaly veškeré nároky na efektivní a bezpečný provoz. Rovněž byla zahájena rozsáhlá investiční akce Rekonstrukce klimatizace budovy Květná 15, Brno – 1. část, která zahrnuje kompletní výměnu zdrojových zařízení, instalaci akumulace chladu, rekonstrukci okruhu kanceláře včetně souvisejících instalačních, montážních a stavebních prací. Cílem je zajištění spolehlivého a ekonomického provozu budovy (nově včetně možnosti přitápění) a zajištění splnění hygienických norem pro výkon činností pracovníků SZPI vzhledem k nepříznivé konstrukci budovy za využití ekologicky příznivých technologií. Mezi významné opravy provedené v budově ústředního inspektorátu

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is responsible for managing state property in the 6 buildings it uses. These premises are the CAFIA Headquarters in Brno and the buildings of the inspectorates in Brno, Olomouc, Hradec Králové, Prague and Pilsen. The inspectorates in Tábor and Ústí nad Labem are in rented buildings which are administered by the Ministry of Agriculture. The operation, repair and technical improvement of buildings or workplaces (rented premises) lie within the competence of the Director General in the case of the Headquarters, while in the case of other buildings or workplaces they lie within the competence of the Director of the particular inspectorate.

In 2021, in addition to routine repairs, several significant repairs and investment projects were implemented with the aim of ensuring the premises used are in good technical condition, and of improving the working environment of CAFIA employees.

The investment project prepared and coordinated by TO OPTE for the inspectorates in Brno, Prague, Olomouc, Hradec Králové, Pilsen and Tábor had a nationwide impact. It involved the installation of gas stable fire extinguishing equipment in server rooms with a total value of 3.187 mil. CZK. The installed equipment fulfils the requirements for ensuring fire safety while using technologies that meet the conditions for sustainable development.

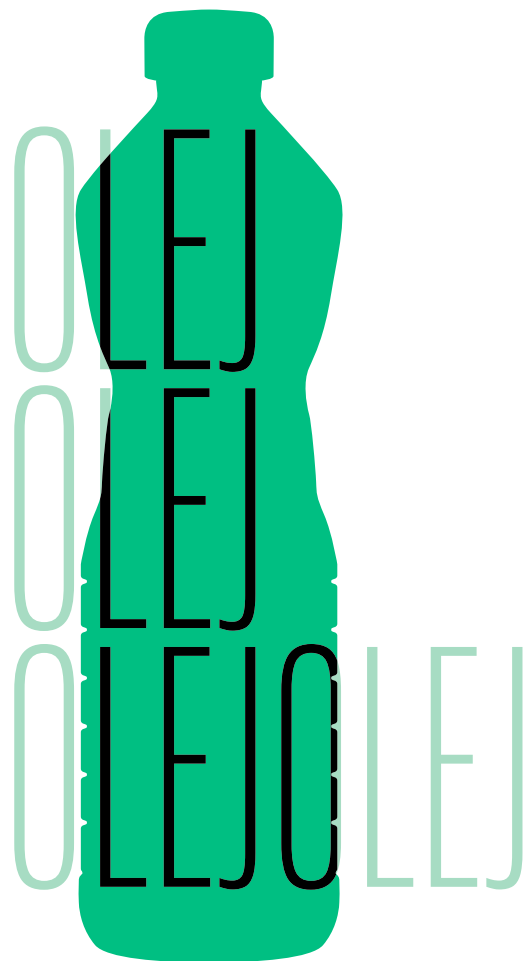
The inspectorate in Prague carried out building repairs, including some made to equipment used to back up the operations of laboratories, with a total cost of 750 000 CZK. To render our operations more economical, a “smart” water meter was installed. Furthermore, the audio-visual equipment in the meeting room was modernised at a total cost of 1.12 mil. CZK.

The inspectorate in Hradec Králové arranged for the repair of drainage gutters and a car park for 300 thousand CZK.

In the Headquarters building, structural alterations were made to the premises to enable a new mass spectrometer of isotope conditions with a dual input, an equilibration unit and an elementary analyser to be installed in the building, with a total cost of 750 000 CZK. The work was performed taking into account the conditions set by the relevant standards and legal regulations in order that the new devices meet all requirements for efficient and safe operation. An extensive investment project entitled Reconstruction of the Air Conditioning in the Květná 15 Building in Brno - Part 1 was also launched. It includes the complete replacement of source equipment, the installation of cold storage facilities, and the reconstruction of the office circuit, including related installation, assembly and construction work. The aim is to ensure the

patří mimo jiné oprava terasy č. 520 a zelené střechy nad kanceláří č. 421 a oprava rozvodů vody a odvětrání WC, které zajistily zamezení vzniků havárie vzniklé z důvodu stáří použitých technologií a materiálů a zvýšily uživatelský komfort v budově.

reliable and economical operation of the building (newly including the option of providing additional heating), and to ensure compliance with the hygiene standards for the performance of activities by CAFIA staff using environmentally friendly technologies due to the unfavourable construction of the building. Significant repairs carried out at the Headquarters building include, among other things, the repair of terrace No. 520 and the green roof above office No. 421, and the repair of water distribution and toilet ventilation equipment, which will prevent accidents caused by the age of the equipment and material used, and also increase user comfort in the building.



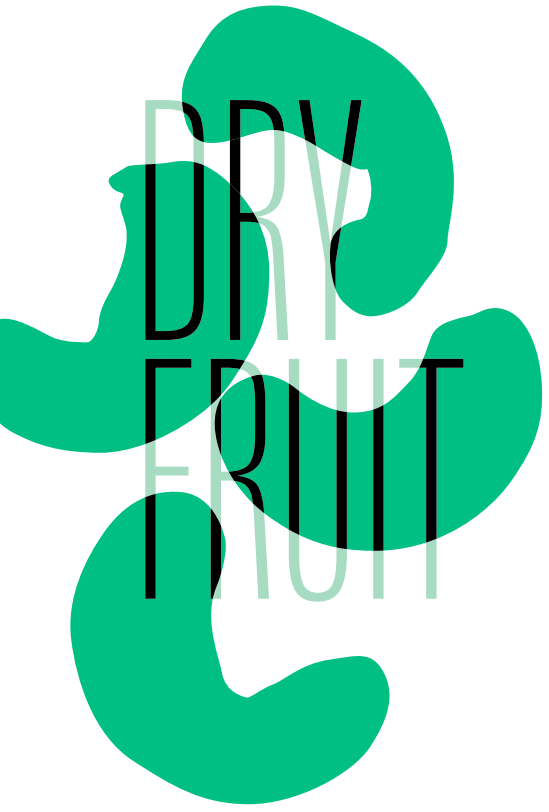


KAPITOLA 7

ZPRÁVA O HOSPODAŘENÍ

CHAPTER 7

FINANCIAL OVERVIEW



Údaje o rozpočtu příjmů a výdajů (v tis. Kč)

Information about the budget for revenues and expenditures (in thous. CZK)

Závazné ukazatele Binding indicators	Rozpočet schválený Budget approved	Rozpočet po změnách Budget after adjustment	Skutečnost Reality
Příjmy OSS celkem_Total revenues of the state organisational unit	96301	56301	70915
z toho: daňové příjmy_of which: tax revenues	700	700	832
OP přeshraniční spolupráce_OP cross-border collaboration	601	601	0
Rozpočet výdajů_Budget for expenditures			
1. Běžné výdaje OSS celkem_1. Regular expenditures of the state organisational unit - total	502876	502876	490757
v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci_salaries paid to employees and other remuneration for work completed	280486	280486	279566
z toho:_of which:			
• platy zaměstnanců v pracovním poměru_salaries paid to employees under contractual employment	20045	19840	19840
• platy státních zaměstnanců_salaries of civil servants	259192	259397	258401*
• ostatní osobní výdaje_other personal expenditures	1249	1249	1325**
• povinné pojistné placené zaměstnavatelem_mandatory insurance premiums paid by the employer	94804	94804	94493*
• převod fondu kulturních a sociálních potřeb_transferred to the social and cultural fund	5585	5585	5565*
• účelové a ostatní běžné výdaje (vč. OP přeshraniční spolupráce)_special-purpose, and other regular expenditures (incl. OP cross-border collaboration)	122001	122001	111133
2. Kapitálové výdaje OSS celkem_2. Capital expenditures of the state organisational unit: total	40000	40000	63662**
Úhrn výdajů (1 a 2)_Total expenditures (1 and 2)	542876	542876	554419
Počet zaměstnanců_Number of employees	559	559	549
Průměrný plat (v Kč)_Average salary (in CZK)	41628	41628	42261

* Rozdíl nedočerpaných výdajů na platy, pojistné a FKSP představuje povinné vázání finančních prostředků za neobsazená služební místa.

* The difference between unspent expenditures on salaries, insurance premiums and the Cultural and Social Needs Fund represents a mandatory commitment of funds to unfilled working positions

** Vzniklé překročení výdajů bylo pokryto čerpáním převedených finančních prostředků z nespotřebovaných výdajů předchozích let.

** The incurred exceeded expenditures were covered by a transfer of funds from unused expenditures from previous years.





KAPITOLA 8

ZÁVĚR

CHAPTER 8

CONCLUSION



S ohledem na situaci způsobenou v roce 2021 koronavirovou epidemií a na ni navazujícími opatřeními Vlády ČR, musela být modifikována i činnost SZPI, podobně jako tomu bylo v roce 2020. Cílem bylo zachovat kvantitu i kvalitu kontrolní činnosti, což s ohledem na různé stupně uzavírání společnosti nebylo jednoduché. Prakticky stále byly a jsou řešeny problémy spojené například s karanténou nebo ošetřováním členů rodiny odeslaných rozhodnutím KHS do karantény, které odčerpaly část kontrolních kapacit.

Zachovány byly veškeré činnosti spojené s řešením přijatých podnětů od spotřebitelů nebo informací vyplývajících z řešení přijatých notifikací ze systému RASFF nebo AAC. Omezení kontrolní činnosti v žádném případě nemělo vliv na zvýšení míry rizika výskytu nebezpečných potravin na trhu. Narůstá však určitý vnitřní dluh v provádění určitých typů pravidelných kontrol, např. komplexních hygienických kontrol v provozech. Periodické kontroly hygienických podmínek provozu jsou jedním z neúčinnějších prostředků pro zajištění bezpečných potravin a v budoucnu by se měl tento výpadek adekvátně kompenzovat.

Rok 2021 byl rokem, kdy vyvrcholily přípravy na řešení problematiky tzv. dvojí kvality potravin. Postupně byl finalizován manuál a se širokou potravinářskou obcí byly probírány jednotlivé aspekty potírání této nekalé obchodní praktiky. SZPI je tak na tyto kontroly připravena již nyní.

Výsledky úředních kontrol provedených v roce 2021 ukázaly dlouhodobou a stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. České potraviny měly v roce 2021 relativně nejméně problémů s naplňováním požadavků potravinového práva.

Na trhu samotném je pak zřetelné, že se čeští výrobci snaží stále více a lépe vyhovět i velmi náročným zákazníkům. I velké firmy se věnují produkci specialit určených pro relativně úzkou skupinu spotřebitelů.

Svůj efektivní dopad má také stále více zavedený systém Českých cechovních norem. Kontroly zaměřené na výrobky označené známkou KLASA nebo nesoucí označení Regionální potravina ukázaly, že jejich producenti jsou si v drtivé většině vědomi významu těchto značek a zodpovědnosti za jejich užívání. Nedostatky jsou u takových potravin zjišťovány jen výjimečně, nicméně pokud jsou zjištěny, je takovým potravinám příslušné označení kvality následně odebráno.

Nejvyšší počet kontrol, přibližně dvě třetiny, byl i v roce 2021 opět proveden v oblasti maloobchodu. Je vhodné zde zmínit, že maloobchod udělal v roce 2021 významný pokrok v úrovni podmínek prodeje nebalených potravin, zejména pak pečiva. Složitou tematikou také byla nová

With regard to the situation caused by the coronavirus epidemic in 2021 and the subsequent measures imposed by the Government of the Czech Republic, CAFIA's activities also had to be modified, just as in 2020. The aim was to keep the number and quality of inspections at the highest possible level, which was not easy given the various levels of restriction levied upon society. Problems related to, e.g. the quarantine or treatment of family members placed in quarantine by the Regional Public Health Authority have been and still are being dealt with, and they curtailed some of our inspection capabilities.

However, all activities related to the solution of complaints received from consumers or information resulting from the resolution of received notifications from the RASFF or AAC systems were retained. Under no circumstances did the restriction of inspection activities increase the risk of unsafe food appearing on the market. However, there has been an increase in a certain internal debt with regard to the performance of certain types of regular inspection, e.g. comprehensive hygiene inspections at production plants. Periodic inspections aimed at safeguarding hygienic operating conditions are one of the most effective means of ensuring the safety of foodstuffs, and this deficiency should be adequately compensated for in the future.

2021 was a year when preparations culminated for the handling of issues concerning "dual quality" standards with regard to foodstuffs. Gradually, a manual was finalised and individual aspects of combating this unfair commercial practice were discussed with the general food business community. As a result, CAFIA is now ready for these inspections.

The results of official inspections carried out in 2021 showed that Czech food producers have maintained their long-term, consistently high quality level. Relatively speaking, in 2021 Czech foodstuffs had the lowest number of issues with meeting food law requirements.

From the market itself it is apparent that Czech producers are striving ever harder to satisfy even the most demanding of customers. Even large companies are engaged in the production of specialty products intended for a relatively narrow group of consumers.

The ever-more established system of Czech guild standards is also having an effective impact. Inspections that focus on products with the KLASA trademark or the Regional Food label have shown that their producers are mostly aware of the meaning of these labels and the responsibility arising from their use. Inspections of these foodstuffs show that deficiencies are rarely to be found. If they are discovered, however, the relevant quality label is subsequently removed from such foodstuffs.

povinnost označit u nebalených potravin jejich složení. Maloobchod se velmi dobře zhostil všech protiepidemických opatření, což v první linii styku se spotřebiteli nebylo vždy jednoduché.

Rok 2021 svými společenskými omezeními vytvořil velmi dobré podmínky pro kontrolu dálkového prodeje. Tato oblast maloobchodního prodeje byla právě v době omezených kontaktů vykonávána zaměstnanci SZPI z místa jejich bydliště. Podařilo se nejen provést rekordní počet kontrol tohoto typu prodeje, ale také pečlivě doplnit databázi provozovatelů potravinářských podniků, kteří se touto činností zabývají.

Odpovídající pozornost byla věnována kontrole reklamy. S ohledem na požadavky právních předpisů se jako nejrizikovější oblast reklamy jeví kombinace dálkového prodeje, doplňků stravy a zdravotních tvrzení.

V roce 2021 pokračovala kontrola plnění ohlašovací povinnosti dovozu některých potravinářských komodit, které upravuje vyhláška č. 172/2015 Sb. SZPI bylo doručeno celkem 272 681 hlášení potravin, na jejichž základě bylo provedeno 774 kontrol.

V roce 2021 provedli inspektoři SZPI celkem 44 218 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 28 893 kontrol v maloobchodní síti, 8 911 v provozovnách společného stravování, 10 030 ve výrobě, 2 360 ve velkoobchodech, 1 160 v prvovýrobě a 2 035 v ostatních místech (např. při přepravě, celních skladech apod.).

V roce 2021 bylo zjištěno celkem 3 202 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 2 719 šarží, ve výrobě nevyhovělo 134 šarží, ve velkoobchodě 83 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 266 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (16,2 % nevyhovujících šarží) a mírně vyšší podíl u produkce pocházející z EU (19,8 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (26,8 % nevyhovujících šarží).

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u čokolády a cukrovinek (65,6 %), dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovačů, dresinků, soli a hořčice (57,9 %), ostatních potravin jinde nezařazených včetně zmrazených (56,0 %), škrobu a škrobových výrobků (50,0 %), potravinářských aromat (50,0 %), těstovin (47,8 %), zmrzlin a mražených krémů

Also in 2021, the highest number of inspections, approximately two thirds, were performed with regard to the retail network. On the other hand, it should be mentioned that retail made significant progress in 2021 in the level of conditions for the sale of unwrapped foodstuffs, especially bread. A complex issue was the new obligation to list the ingredients in unwrapped foodstuffs. Retail applied all of the required anti-epidemic measures very well, which wasn't always easy for those in the first line of contact with consumers.

2021, with its social restrictions, created very good conditions for inspections of distance sales. This area of retail inspection was carried out by CAFIA employees from their place of residence in the period when face-to-face contact was restricted. Thanks to this, not only did they manage to carry out a record number of inspections of this type of sales activity, but they also managed to carefully expand the database of food business operators involved in this activity.

Appropriate attention was paid to inspections concerning advertising. With regard to the requirements stipulated in legal regulations, the riskiest area of advertising appears to be the combination of distance sales, food supplements and statements concerning health benefits.

2021 saw continued inspections concerning compliance with reporting obligations for the import of certain food commodities, as regulated by Decree No. 172/2015 Coll. A total of 272 681 reports of foodstuffs were received by CAFIA, on the basis of which 774 inspections were carried out.

In 2021, CAFIA inspectors carried out a total of 44 218 inspections at food business establishments, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 28 893 inspections were carried out at retail premises, 8 911 at catering facilities, 10 030 at production plants, 2 360 at wholesale warehouses, 1 160 at primary production facilities, and 2 035 at other locations (e.g., during transport, at customs warehouses, etc.).

A total of 3 202 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2021. The number of non-compliant batches is divided up according to the inspection location as follows: 2 719 non-compliant batches were found in retail, 134 in production, 83 in wholesale and 266 in other areas.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found for foods originating in the Czech Republic (16.2 % of non-compliant batches), with a slightly higher share for products originating in the EU (19.8 % of non-compliant batches). A higher percentage

(45,4 %), mléčných výrobků (43,9 %), nealkoholických nápojů (43,9 %) a ryb a vodních živočichů (43,6 %).

V roce 2021 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 2377 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a vzorků stěrů z míst, zařízení a předmětů, z toho bylo zkontrolováno 656 šarží přímo na místě a 1721 prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 155 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 171 nevyhovujících šarží.

Z hlediska jednotlivých potravinářských oborů bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v masných výrobcích (68 šarží), v mléčných výrobcích (34 šarží) a v pekařských výrobcích (20 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísňe viditelné pouhým okem a kažení způsobené mikrobiální činností.

V roce 2021 bylo v rámci kontroly cizorodých látek zkontrolováno celkem 1819 šarží potravin, z nichž 67 (3,7 %) bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných šarží byl zaměřen na stanovení pesticidů. Za účelem stanovení pesticidů bylo odebráno 1083 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 27 šarží. Jednalo se zejména o vzorky zelených čajů, chilli papriček, papriky, bazalky nebo koriandru.

Ve skupině vzorků, které byly odebrány na stanovení obsahu mykotoxinů, byla z celkového počtu 391 kontrolovaných šarží jedna vyhodnocena jako nevyhovující. Jednalo se o raw tyčinku s vysokým obsahem Ochratoxinu A.

Pro stanovení množství chemických prvků bylo odebráno celkem 295 šarží, 38 šarží bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Jednalo se o například celer s překročeným maximálním limitem obsahu kadmia nebo ostropestřcovou kaši s překročeným maximálním limitem obsahu olova. Největší skupinu nevyhovujících šarží tvořily doplňky stravy (křemelina), u nichž byl překročen maximální limit obsahu olova, nebo obsahovaly takové množství hliníku, že šarže byla Státním zdravotním ústavem vyhodnocena jako potravinu škodlivá pro zdraví.

Obsah polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH) byl kontrolován celkem u 50 šarží potravin, nevyhověl jeden doplněk stravy Bio rakytník fruit oil.

V roce 2021 bylo v rámci kontroly potravinářských přídatných látek, v souladu s nařízením (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách, zkontrolováno celkem 1279 šarží potravin na obsah konzervačních látek, barviv a sladidel, z nichž 39 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující.

was found for products imported from third countries (26.8 % of non-compliant batches).

As far as individual commodities are concerned, the highest percentage of non-compliant batches was found for chocolate and confectionery (65.6 %), dehydrated products, liquid flavourings, dressings, salt and mustard (57.9 %), other foodstuffs not listed anywhere else, including frozen products (56.0 %), starch and starch products (50.0 %), food aromas (50.0 %), pasta (47.8 %), ice creams and frozen creams (45.4 %), dairy products (43.9 %), non-alcoholic beverages (43.9 %) and fish and seafood (43.6 %).

In 2021, compliance with microbiological criteria was checked for a total of 2377 samples of foodstuffs, meals, ice, bottled water and swabs from places, equipment and objects, of which 656 batches were checked directly on site and 1721 via laboratory samples. On-site inspections discovered 155 batches that were unfit for human consumption. 171 non-compliant samples were detected in laboratory tests.

In terms of individual sectors of the food industry, the greatest numbers of inspected samples found to be unsafe were for meat products (68 batches), milk products (34 batches) and bakery products (20 batches). The most frequent safety violation was the growth of mould visible to the naked eye and spoiling due to microbial activity.

In 2021, inspections for foreign substances were carried out for a total of 1819 foodstuff batches, out of which 67 (3.7 %) were non-compliant. The highest number of tested samples focused on the determination of pesticides. 1083 food batches were tested with the objective of determining the level of pesticides present. Above-limit amounts of pesticide residue were found in 27 batches. These were mainly samples of green teas, chilli peppers, peppers, basil or coriander.

In the group of samples taken for the determination of mycotoxins, 1 batch was evaluated as unsatisfactory out of the total number of 391 inspected samples. It was a raw bar with a high content of Ochratoxin A.

A total of 295 batches were taken to determine the quantity of chemical elements, out of which 38 batches were evaluated as unsatisfactory. These included celery, for which the maximum limit was exceeded for cadmium, or milk thistle porridge with a lead content that also exceeded the maximum limit. The largest number of non-compliant batches were in the area of food supplements (Diatomaceous earth), where the maximum limit for lead content was exceeded, or where such a high quantity of aluminium was present that the batch was

V rámci kontroly označování bylo v roce 2021 zkontrolováno celkem 4 013 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 813 šarží potravin nevyhovujících. Při kontrole analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 297 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 1 003 nevyhovujících šarží.

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele při prodeji potravin prostřednictvím internetových obchodů včetně prodeje prostřednictvím sociálních sítí probíhala kontinuálně v průběhu celého roku 2021. Počet kontrol v této oblasti byl nejvyšší od začátku provádění tohoto druhu kontrol a souvisel s prudkým nárůstem využívání nákupů on-line ze strany spotřebitelů kvůli částečnému omezení prodeje v kamenných provozovnách a restauracích z důvodů vládních opatření v souvislosti s šířením onemocnění COVID-19. SZPI při kontrole využívala jak standardní nástroje a metody, tak specifické zákonné oprávnění k provedení kontrolního nákupu pod zastřenou identitou.

Inspektoři SZPI provedli v roce 2021 celkem 1 254 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej potravin u 668 kontrolovaných osob v 681 provozovnách. Z tohoto počtu byla ve 413 případech kontrola realizována mimo jiné i kontrolním nákupem z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů. Tradičně vysoké zastoupení při kontrole internetového prodeje měly v roce 2021 doplňky stravy.

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů, anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2021 SZPI přijala celkem 3 069 podnětů, což je o 185 podnětů méně než v roce 2020. Podněty z hlediska jednotlivých komodit se nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, čerstvého ovoce a zeleniny, mléčných a pekařských výrobků. Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 2 307 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 593 šarží.

SZPI je oprávněna ukládat opatření, jejichž účelem je zajistit odstranění zjištěných nedostatků. Opatření zahrnují například zákaz prodeje potravin, zničení potravin, přeznačení potravin, nařízení provádění laboratorních rozborů před uvedením potravin na trh apod.

V roce 2021 uložila SZPI celkem 11 285 zákazů v celkové výši 58 828 714 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 108 zákazů v celkové výši 6 319 908 Kč, v obchodech bylo uloženo 6 146 zákazů v celkové výši 26 451 283 Kč na šarže tuzemského původu a 3 670 zákazů v celkové výši 24 640 078 Kč na šarže zahraniční. K potra-

evaluated as food harmful to health by the National Institute of Public Health.

Polycyclic aromatic hydrocarbon (PAH) content was checked for a total of 50 foodstuff batches. One food supplement, Bio sea buckthorn fruit oil, did not meet the requirements.

In 2021, during the inspection of food additives according to Regulation (EC) No. 1333/2008 on food additives, a total of 1 279 foodstuff batches were checked for their content of preservatives, colourings and sweeteners, and 39 were assessed as non-compliant.

In 2021, a total of 4 013 foodstuff batches were tested during labelling inspections, and of that amount a total of 1 813 batches were deemed non-compliant. A total of 297 non-compliant batches were found during the checking of analytical requirements (physical and chemical quality requirements), and a total of 1 003 non-compliant batches were found during inspections focused on sensory requirements (sensory quality requirements).

Inspections of compliance with the requirements of food legislation and consumer protection regulations when selling goods through e-shops, including sales through social networks, were carried out on a continuous basis throughout 2021. The number of inspections in this area was the highest since this type of inspection began, and was related to a sharp increase in the use of online shopping by consumers due to a partial reduction in sales at brick-and-mortar establishments and restaurants due to the government measures related to the spread of COVID-19. During the inspections, CAFIA officials used standard tools and methods and also made use of their legal authority to carry out the inspection of purchases incognito (mystery shopping).

In 2021, CAFIA inspectors carried out a total of 1 254 inspections that specifically focused on online sales from 668 individual entities at 681 establishments. Out of this number, 413 inspections were carried out in the form of, e.g. a test purchase from the respective e-shops or social networks. A large number of inspections were based on consumer notifications. In 2021, food supplements were (as is traditional) a major area for online sales inspections.

A common type of inspection conducted by CAFIA involves the handling of notifications received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2021, CAFIA received 3 069 complaints in total, which is 185 fewer than in 2020. In terms of individual commodities, the most frequent subjects of complaint were meat and meat products, fresh fruit and vegetables, dairy prod-

vinářským výrobkům, u nichž byly zakazy nejčastěji ukládány, patřily mléčné výrobky (uloženo celkem 2 656 zakazů v celkové výši 290 215 Kč) a masné výrobky (uloženo celkem 2 576 zakazů v celkové výši 449 685 Kč). Z ostatních oborů pak následovala studená kuchyně (721 zakazů v celkové výši 57 515 Kč), čokoláda a cukrovinky (uloženo 694 zakazů v celkové výši 380 268 Kč) a víno, u níž bylo uloženo 686 zakazů v celkové výši 36 373 053 Kč. Největší finanční objem zakazů (36 373 053 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru doplňky stravy (14 596 108 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zakazů v oboru luštěniny a olejnatá semena, jejichž výše dosáhla 2 806 436 Kč, a dále v oboru jedlé tuky a oleje s finanční výší zakazů 1 674 771 Kč.

SZPI vykonává dozor nad dovozem potravin rostlinného původu ze třetích zemí v úzké spolupráci s orgány celní správy. Kontrola dovozu je zaměřena zejména na rizikové komodity, které dle bezprostředně závazných předpisů EU podléhají zvláštnímu režimu dovozu a při vstupu musí být podrobeny systematické nebo námatkové kontrole. V roce 2021 bylo do ČR dovezeno celkem 116 zásilek. Do laboratoře bylo odebráno celkem 14 vzorků, z nichž jeden byl vyhodnocen jako nevyhovující. Dvě zásilky propuštěny do volného oběhu.

V období od 1. 1. 2021 do 31. 12. 2021 bylo na SZPI doručeno celkem 272 681 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlášovací aplikace SZPI. Kontrola přímo v místě určení byla provedena u 774 nahlášených potravin. Za uvedené období bylo odebráno 137 vzorků do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 10 šarží.

V průběhu roku 2021 provedli inspektoři SZPI celkem 8 911 kontrol provozoven společného stravování, při 1 878 kontrolách bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 6 269 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 1 632 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, což představuje 26 %.

V průběhu roku 2021 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 17 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 18,1 % všech uzavřených potravinářských provozoven (94). V porovnání s léty 2015–2020 došlo k výraznému poklesu počtu uzavřených provozoven společného stravování, což svědčí o dílčím zlepšení situace. Nízký počet uzavřených provozoven však do značné míry souvisí i s omezeným provozem zařízení společného stravování v roce 2021 v důsledku mimořádných epidemiologických opatření v souvislosti s pandemií onemocnění COVID-19.

ucts and bakery products. A total of 2 307 batches of food and products were inspected on the basis of notifications, and 593 of these were found to be non-compliant.

CAFIA has the right to impose measures aimed at ensuring the elimination of identified deficiencies. The measures include, for example, a ban on the sale of foodstuffs, the destruction of foodstuffs, the relabelling of food, the ordering of the performance of laboratory analyses before food is placed on the market, etc.

In 2021, CAFIA imposed a total of 11 285 bans with a total value of 58 828 714 CZK. 108 of the above bans, amounting to a total of 6 319 908 CZK, were imposed on food producers; 6 146 bans totalling 26 451 283 CZK were on batches of domestic origin in shops; and 3 670 bans totalling 24 640 078 CZK were on foreign batches. The foodstuffs upon which bans were most often imposed included dairy products (a total of 2 656 bans imposed, totalling CZK 290 215) and meat products (2 576 bans totalling CZK 449 685). These were followed by cold food (721 bans totalling 57 515 CZK), chocolate and confectionery (694 bans totalling 380 268 CZK) and wine, where 686 bans were imposed totalling 36 373 053 CZK. The highest financial sums in terms of bans (36 373 053 CZK) were imposed on wine and in the field of food supplements (14 596 108 CZK). It is also worth mentioning that the financial sum related to bans in the field of legumes and oil seeds amounted to 2 806 436 CZK, while in the field of edible fats and oils it amounted to 1 674 771 CZK.

CAFIA supervises the import of foodstuffs of plant origin from third countries in close cooperation with customs authorities. Inspections of imports particularly focus on high-risk commodities which, in accordance with binding EU regulations, are subject to special import procedures and systematic or random inspections upon entry. A total of 116 consignments were imported in 2021. A total of 14 samples were taken to the laboratory, out of which one was evaluated as non-compliant. Two consignments were released for free circulation.

In the period from 1. 1. 2021 to 31. 12. 2021, a total of 272 681 foodstuff reports were submitted to CAFIA. All of the reports were made using the CAFIA reporting application. Inspections at the place of destination were performed for 774 reported foodstuffs. 137 samples were taken to the laboratory during the above period. A non-compliant result was found in 10 batches.

Throughout 2021, CAFIA inspectors conducted a total of 8 911 inspections of public catering facilities; violations of valid legal regulations were found in the case of 1 878 inspections. Violation of hygiene requirements was the most frequent reason for non-compliant findings dur-

Inspektoři SZPI provedli v průběhu roku 2021 celkem 2 465 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 109 kontrol (tj. přibližně v 4,4 % kontrol). Ačkoliv problémy s poskytováním informací o alergenních látkách přetrvávají, v porovnání se stavem v letech 2015 a 2016, kdy informace o alergenech nebyly poskytnuty v souladu s požadavky právních předpisů v 12–18 % kontrol, došlo ke zlepšení situace.

V roce 2021 bylo i s ohledem na zavedený nouzový stav v České republice provedeno celkem 3 696 kontrolních vstupů (do 2 303 provozoven) za účelem prověření požadavků na produkci a uvádění na trh výrobků z révy vinné. Během těchto kontrol byla v 712 kontrolních materiálech popsána minimálně jedna nevyhovující skutečnost (tedy 1/5 daných kontrol byla nevyhovující).

Celkem tedy bylo hodnoceno 1 349 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 314 šarží nevyhovělo právním předpisům, což představuje 23,3 % nevyhovujících šarží ze všech hodnocených šarží. V porovnání s rokem 2020 se jedná o výrazný nárůst nevyhovujících záhytů a současně navýšení celkového počtu posuzovaných šarží výrobků z révy vinné.

Zaměření kontrolní činnosti v roce 2021, s ohledem na výrobky z révy vinné, směřovalo zejména na kontrolu „dovozů“ nebalených vín ze zahraničí (států Evropské unie a třetích zemí). Druhé podstatné zaměření kontrolní činnosti směřovalo na prověření zákonných podmínek při prodeji vína spotřebiteli, tedy prodeji vína sudového, čepovaného, rozlévaného a vína v obalu určeném pro spotřebitele.

V roce 2021 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozborů zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V průběhu roku 2021 docházelo v brněnské laboratoři k realizaci několika investičních záměrů. Na oddělení analýzy vína byl obměněn za nový spektrofotometr používaný při analýze vína pro stanovení cukrů a kyseliny citronové rozhodčími metodami OIV a při analýze medů ke stanovení HMF a aktivity diastázy. Na oddělení izotopových analýz proběhla v letních měsících dodávka již třetího hmotnostního spektrometru izotopových poměrů s duálním vstupem včetně ekvilibrační jednotky a elementárního analyzátoru pro analýzy stabilních izotopů uhlíku, kyslíku, vodíku, dusíku a síry v kapalných i pevných vzorcích potravin včetně zálohy dodávky elektrické energie pomocí UPS.

V pražské laboratoři byly v roce 2021 realizovány dvě investiční akce. Do laboratoře byla pořízena extrakční jed-

ing inspections of public catering facilities. Out of the total number of 6 269 inspections focused on hygiene requirements, 1 632 inspections revealed non-compliance with the requirements laid down in Regulation (EC) No. 853/2004 on the hygiene of foodstuffs, which is 26 %.

During 2021, a total of 17 public catering facilities were closed due to unacceptable hygiene conditions. The closed public catering facilities accounted for 18.1% of all closed food facilities (94). Compared to the period of 2015–2020, there was a significant decrease in the number of closed public catering establishments, indicating that the situation has somewhat improved. However, the low number of closed establishments is, to a large extent, also related to the limited operation of catering facilities in 2021 due to the extraordinary epidemiological measures implemented in connection with the COVID-19 pandemic.

In 2021, CAFIA inspectors carried out a total of 2 465 inspections, during which checks were made as to whether or not operators had made information on the allergenic substances in offered dishes available to consumers. Failure to meet this obligation to notify was identified in 109 inspections (i.e. about 4.4 % of inspections). Although problems related to the provision of information about allergenic substances continue, the situation has improved compared to the situation in 2015 and 2016, when information about allergens was not provided in compliance with legal regulations in 12–18% of inspections.

In 2021, and also with regard to the state of emergency proclaimed in the Czech Republic, a total of 3 696 inspection visits were carried out (at 2 303 establishments) in order to check the requirements for the production and marketing of viticultural products. During these inspections, at least one instance of non-compliance was found for each of 712 inspected materials (i.e. 1/5 of the conducted inspections were unsatisfactory). A total of 1 349 batches of viticultural products were evaluated, and 314 batches did not comply with legislation, which means 23.3 % of all evaluated batches were non-compliant. Compared to 2020, there was a significant increase in non-compliant cases, although at the same time there was an increase in the total number of assessed batches of viticultural products.

With regard to viticultural products, the focus of inspection activities in 2021 was mainly on checking “imports” of bulk wines from abroad (EU countries and third countries). The second main focus of inspection activities was on the checking of legal conditions for the sale of wine to customers, i.e. the sale of cask, draft, house and packaged wine intended for consumers.

notka sloužící k extrakci tuku při stanovení jeho obsahu v potravinách. Tato jednotka je kompatibilní s automatickou hydrolýzní jednotkou pořízenou v předchozím roce. Toto zařízení jako celek zvýší spolehlivost a reprodukovatelnost výsledků, ale také výrazně zlepší pracovní prostředí. Dále byly zakoupeny dva plynové chromatografy s plamenoionizačními detektory a detektory elektronového záchytu.

Ke konci roku 2021 měla SZPI celkem 24 určených úředních laboratoří.

Akreditované laboratoře SZPI se pravidelně účastní mezinárodních i národních porovnávacích zkoušek – testování způsobilosti chemických a fyzikálně-chemických laboratoří v souladu s požadavkem normy ČSN EN ISO/IEC 17025 nebo například mezilaboratorních validačních studií laboratorních metod.

V roce 2021 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila 15 testů v systému FAPAS pořádaných FERA a laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně se zúčastnila 20 mezilaboratorních testů a jedné validační studie na stanovení náhradních sladidel ve víně metodou kapalinové chromatografie.

V roce 2021 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 3181 oznámení, tj. 373 originálních oznámení týkajících se ČR a souvisejících 2808 dodatečných informací. ČR odeslala celkem 63 originálních oznámení týkajících se kontroly na trhu. Z toho 40 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

V roce 2021 bylo prostřednictvím on-line nástroje systému AAC distribuováno celkem 222 oznámení (z toho 143 bylo v kompetenci SZPI) a souvisejících 211 žádostí, informací a reakcí. Z celkového počtu oznámení bylo 73 případů odeslaných z ČR a 149 případů přijatých z jiných členských států. Celkem 17 hlášení AAC bylo přijato nebo odesláno prostřednictvím e-mailové komunikace nebo formou tzv. konverzace.

Průběžně byly v období roku 2021 prováděny úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů, či v souvislosti s požadavky legislativy.

Vysokou prioritu měl i v roce 2021 rozvoj informačního systému KOPR, který je stěžejním systémem pro výkon kontrolní činnosti a navazující správní řízení SZPI. V průběhu roku 2021 byly v rámci rozvoje IS KOPR realizovány úpravy vedoucí k optimalizaci rychlosti vybraných procesů a výkonové optimalizace vybraných sestav.

In 2021, CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food products at its two testing laboratories (Prague, Brno).

Throughout the course of 2021, several investment projects were completed at the Brno laboratory. At the wine analysis department, a spectrophotometer was replaced with a new device, which is used in wine analysis to determine sugar and citric acid using OIV assessment methods, and also in the analysis of honeys in order to determine HMF and diastase activity. The third dual-input isotope radio mass spectrometer for that site was delivered in the summer months, including an equilibration unit and an element analyser for the analysis of stable carbon, oxygen, hydrogen, nitrogen and sulphur isotopes in liquid and solid food samples. The purchase also included a UPS power backup.

In 2021, two investment projects were completed at the Prague laboratory. An extraction unit was purchased for the lab to extract fat in order to determine its content in foodstuffs. This unit is compatible with an automatic hydrolysis unit that was acquired in the previous year. Taken as a whole, this equipment will increase the reliability and reproducibility of results and also significantly improve the working environment. In addition, two gas chromatographs with flame ionization detectors and electron capture detectors were purchased.

By the end of 2021, CAFIA had a total of 24 designated official laboratories.

CAFIA's accredited laboratories participate regularly in national and international comparative trials intended to test the proficiency of chemical and physico-chemical laboratories in accordance with the requirements laid down by Czech National Standard EN ISO/IEC 17025 and others, or e.g. interlaboratory validation studies of laboratory methods.

In 2021, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague participated in 15 tests in the FAPAS system organized by FERA and the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno participated in 20 interlaboratory tests and one validation study for the determination of artificial sweeteners in wine using liquid chromatography.

In 2021, a total of 3181 notifications were distributed through the NCP RASFF: 373 original notifications concerning the Czech Republic and 2808 additional pieces of related information. The Czech Republic itself sent a total of 63 original notifications concerning market inspections. Of these, 40 notifications fell under the authority of CAFIA. When carrying out border inspections,

V průběhu roku 2021 byly zavedeny úpravy ERMS, které usnadňují a především zefektivňují práci uživatelů v daném informačním systému. Za nejdůležitější změny lze považovat ty, které se týkají elektronického podepisování.

V roce 2021 také došlo k rozvoji a prohloubení komunikace mezi ERMS a dalšími agendovými systémy, především IS KOPR. Byla implementována nová funkce pro uzavírání spisů na rozhraní systémů ERMS a IS KOPR. V roce 2021 se také velmi intenzivně pracovalo na konceptu rozvoje nového informačního systému IS Víno.

V roce 2021 se SZPI podílela na vzniku 3 zákonů. Z nich pak SZPI především spolupracovala s Ministerstvem zemědělství ČR na legislativním procesu novely zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. SZPI se v roce 2021 spolupodílela také na vzniku či novele tří prováděcích vyhlášek k různým zákonům.

Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. SZPI aktivně sledovala vývoj právní úpravy v oblasti vinařství, zejména přípra-

CAFIA cooperates with the authorities of the Customs Administration of the Czech Republic in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

A total of 222 notifications (including 143 within the competence of CAFIA) and 211 related requests, information notifications and responses were distributed through the AAC online tool in 2021. Out of the total number of notifications, 73 cases were sent from the Czech Republic and 149 received from the other member states. 17 AAC notifications in total were received or sent out in the form of email communication or “conversations”.

Modifications to application software for the individual subsystems of the CAFIA information system were carried out in the context of current user requirements or in connection with legislative requirements throughout 2021.

In 2021, high priority was also given to the development of the KOPR information system, which is the primary system for the execution of CAFIA's inspection activities and subsequent administrative proceedings. In the course of 2021, as part of the development of the KOPR IS, modifications were implemented leading to the optimisation of selected processes and the performance optimisation of selected assemblies.

Over the course of 2021, changes were made to the ERMS that simplified and significantly improved the working efficiency of users of the information system. The most important changes are those related to electronic signatures.

In 2021 communication between the ERMS and other agenda systems, in particular the KOPR IS, was developed and deepened. A new function for closing files at the interface of the ERMS and KOPR IS systems was implemented. In 2021, the concept for developing the new Víno IS information system was also worked on very intensively.

In 2021 CAFIA participated in the creation of 3 laws. CAFIA primarily cooperated with the Ministry of Agriculture of the Czech Republic in the legislative process for the amendment of Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, and amendments to certain related acts. In 2021 CAFIA also participated in the creation or amendment of three implementing decrees related to various acts.

As in previous years, CAFIA contributed to the creation of EU legal regulations. CAFIA actively monitored the development of legislation in the area of viticulture, specifically the drafting of implementing acts concerning



vu prováděcích aktů k nařízení (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví organizace trhu se zemědělskými produkty.

Zaměstnanci SZPI se pravidelně a aktivně účastní jednání pracovních formací Evropské komise a Rady EU, v roce 2021 se všechna jednání uskutečnila on-line. Během roku se za portugalského a slovinského předsednictví v Radě EU uskutečnilo bezmála 40 jednání s problematikou relevantní pro SZPI.

V souvislosti s nadcházejícím předsednictvím České republiky v Radě EU v druhé polovině roku 2022 se zástupci SZPI začali účastnit odborných vzdělávacích a jazykových kurzů, které je mají na nadcházející předsednictví teoreticky připravit. Za SZPI je celkem nominováno 17 zaměstnanců do 10 pracovních skupin Rady EU, především v rolích národních zástupců a expertů v ústředí. Jeden zaměstnanec je připraven alternovat za předsedu pracovní skupiny.

V roce 2021 bylo pravomocně skončeno 2407 správních řízení vedených s provozovateli potravinářských podniků, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 90 248 500 Kč. Ve správních řízeních o přestupcích provozovatelů potravinářských podniků byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 323 000 Kč.

Systém managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. V roce 2021 byl systém managementu jakosti na SZPI úspěšně prověřen a zkontrolován dozorovým auditem prováděným certifikační společností.

Kvůli pokračující pandemii COVID-19 probíhaly zahraniční aktivity téměř výhradě on-line formou. V roce 2021 se tak uskutečnily pouze 2 zahraniční cesty. Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se v roce 2021 v omezené míře účastnili školení pod názvem Better Training for Safer Food (BTSF), která pro zástupce dozorových orgánů organizuje DG SANTE a která se specializují na různá kontrolní témata. SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV).

Nejvýznamnějším mediálním tématem roku 2021, stejně jako v předchozím roce, byla zjištění nevyhovujících doplňků stravy, jejichž prodejci zneužívali obav veřejnosti v souvislosti s pandemií onemocnění COVID-19 tím, že deklarovali zejména v rámci internetové formy prodeje údajné účinky proti tomuto onemocnění. Potravinám včetně doplňků stravy podle evropské legislativy nelze žádným způsobem přisuzovat léčebné nebo preventivní účinky, ty jsou vyhrazeny pouze léčivům.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2021 SZPI zveřejnila celkem 28.

Regulation (EU) No. 1308/2013 determining the organisation of the market for agricultural products.

CAFIA employees regularly and actively participate in the meetings of working formations of the European Commission and the Council. In 2021, all negotiations took place online. During that year, almost 40 negotiations concerning issues relevant to CAFIA took place under the Portuguese and Slovenian presidencies in the Council of the EU.

With regard to the upcoming presidency of the Czech Republic in the Council of the EU in the second half of 2022, CAFIA representatives began to participate in professional educational and language courses, which in theory are supposed to prepare them for the upcoming presidency. A total of 17 employees have been nominated to 10 working groups of the Council of the EU on behalf of CAFIA, mainly in the roles of national representatives and experts in the main office. One employee is ready to alternate as the chairman of a working group.

2407 administrative proceedings were concluded with food business operators in 2021 and fines totalling 90 248 500 CZK were imposed. The obligation to reimburse an amount of CZK 323 000 was imposed as the total compensation for administrative proceeding costs for offences committed by food business operators.

CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005. In 2021, the quality management system at CAFIA was successfully inspected and checked by a supervisory audit performed by a certification company.

Due to the ongoing COVID-19 pandemic, activities related to foreign countries took place almost exclusively online. In 2021, only 2 trips abroad took place. In 2021, CAFIA inspectors and other employees participated, to a limited extent, in a training programme called Better Training for Safer Food (BTSF), which is organized for the representatives of supervisory authorities by DG SANTE, and which specializes in various inspection topics. CAFIA continues to maintain active cooperation with the International Organization of Vine and Wine (OIV).

The most significant topic in the media in 2021, just as in the previous year, was the discovery of non-compliant food supplements whose sellers took advantage of public concerns connected with the COVID-19 pandemic by declaring claimed effects against the disease, especially in the context of online sales. According to European legislation, foodstuffs, including food supplements, cannot in any way be attributed therapeutic or preventive effects: these are reserved only for medicaments.

Management SZPI i ostatní skupiny odborných zaměstnanců pravidelně přispívají k edukaci veřejnosti prostřednictvím své účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlasu, nebo odbornou korekturou článků v tištěných médiích.

V roce 2021 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 6 083 osob a subjektů. Téměř devadesát procent z nich (celkem 5 382 tazatelů) kontaktovalo přímo Ústřední inspektorát SZPI. Zde odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 798 nejrozličnějších žadatelů o informace (z nichž 427 bylo podáno písemně, 371 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 1 060 tazatelů z oblasti médií. Zbývající jedna desetina tazatelů (celkem 701 žadatelů o informace) pak pro získání odpovědi na svůj dotaz kontaktovala některý z regionálních inspektorátů SZPI.

V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při oddělení komunikace speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrozličnější dotazy veřejnosti. V roce 2021 využilo této služby celkem 3 524 tazatelů. Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 1 977 žadatelů o informace telefonicky a 1 547 osob písemně. Část dotazů byla podána v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 60 zpráv, a to v angličtině. Nejčastěji se jednalo o podnikatele, kteří se dotazovali na možnosti uvádění tabákových a potravinářských výrobků na český trh.

V roce 2021 telefonicky kontaktovalo OK 1 755 podnikatelů a 178 spotřebitelů. Písemnou formu dotazu zvolilo 1 270 podnikatelů a 248 spotřebitelů.

V roce 2021 oproti předešlému roku vzrostl počet obdržených žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo celkem 84 dotazů (o 10 žádostí více oproti roku 2020). Z tohoto počtu 41 dotazů obdržely regionální inspektoráty SZPI. Devět žádostí bylo rozhodnutím ve správním řízení odmítnuto a proti tomuto rozhodnutí se tři žadatelé odvolali.

Projekt Potraviny na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci, facebookový, twitterový a instagramový profil. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI a SVS, uzavřených provozů, tematicky zaměřených kontrolách a upozornění na rizikové webové stránky.

V roce 2021, který byl silně ovlivněn pokračující epidemií COVID-19, bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 350 záznamů o nevyhovujících šaržích potravin, v kategorii nebezpečné 207, falšované 59 a nejakostní 84.

The publication of press releases is a basic tool for communication with the public via the media; CAFIA issued a total of 28 press releases in 2021.

CAFIA's management, as well as other groups of qualified employees, also regularly contribute to the education of the public through their participation in news, consumer and general interest programs on television or the radio as well as through the expert proof-reading of articles in print media.

In 2021 a total of 6 083 individuals and entities contacted CAFIA with inquiries. Almost ninety percent of them (5,382 inquirers in total) contacted the CAFIA Headquarters directly. The CAFIA Department of Control, Laboratories and Certification registered inquiries from a total of 798 varied and different entities (of which 427 were submitted in writing, and 371 by telephone). In addition, the CAFIA spokesperson and their deputy received a total of 1 060 inquiries from the media throughout the course of the year. The remaining almost one-tenth of inquirers (701 applicants for information in total) contacted one of the regional CAFIA inspectorates to get an answer to their query.

A special telephone helpline and email address are operated by the Communication Unit at the CAFIA Headquarters, which deals with all sorts of inquiries from the public. In 2021, a total of 3 524 inquirers used this service. 1 977 applicants for information contacted CAFIA by telephone, and 1 547 individuals did so in writing. Some inquiries were submitted in a foreign language. Specifically, 60 reports were made in English. Most frequently they were sent by entrepreneurs asking about the options for the introduction of tobacco and food products on the Czech market.

1 755 entrepreneurs and 178 consumers contacted the CU by phone in 2021. 1 270 entrepreneurs and 248 consumers opted for written queries.

Compared to the previous year, the number of requests for information pursuant to Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information increased in 2021. A total of 84 queries met the formal requirements of requests for information (an increase by 10 requests compared to 2020). 41 of the inquiries were received by CAFIA's regional inspectorates. Nine requests were rejected via a decision following administrative proceedings, and three applicants appealed against this decision.

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts: a website, a mobile application, and profiles on Facebook, Twitter and Instagram. The website provides information on non-compliant batches of foodstuffs

V sekci Uzavřené provozovny jsou zveřejňovány provozovny nebo části provozoven, které SZPI v rámci úřední kontroly uzavřela (uložila zákaz užívání prostor) z důvodu závažného porušení hygienických předpisů. Mezi častá porušení patří výrazně zanedbaný úklid, výskyt živých či mrtvých škůdců, myšního trusu, plísně a nečistoty na stěnách a podlahách, poškození stěn, hromadění odpadů, absence přístupu k tekoucí vodě či tekoucí teplé vodě.

V roce 2021 bylo zveřejněno celkem 94 uzavřených provozoven či jejich částí, z toho v kategorii maloobchod 60, restaurace 11, výroba 10, velkoobchod 7, rychlé občerstvení 3, pivnice, bar nebo herna 1, výroba a rozvoz jídel 1, čerpací stanice 1.

V Tematických kontrolách jsou uvedeny výsledky kontrolních akcí, které byly zaměřeny na určitou konkrétní problematiku trhu.

V sekci Rizikové webové stránky informuje SZPI spotřebitele o webových stránkách, které nabízejí potraviny (zejména doplňky stravy) v rozporu s právními předpisy ČR a EU. V roce 2021 bylo v sekci Rizikové webové stránky zveřejněno 13 záznamů.



identified during official CAFIA and SVA inspections, closed establishments, thematic inspections, and warnings about risky websites.

In 2021, which was strongly influenced by the ongoing COVID-19 epidemic, a total of 350 entries regarding non-compliant batches of foodstuffs found during official CAFIA inspections were made public: 207 in the “unsafe” category, 59 in the “adulterated” category and 84 in the “poor quality” category.

In the Closed Establishments section, publicity is given to the closure of establishments or parts of establishments by CAFIA (i.e. a ban was imposed on the use of the premises) during official inspections for serious violations of hygiene regulations. Some frequent violations include noticeably neglected cleaning, the presence of live or dead pests, mouse droppings, mould and dirt on walls and floors, damage to walls, waste accumulation, and lack of access to running water or running hot water.

In 2021, information was published concerning 94 full or partial closures of establishments, including 60 in the retail category, 11 in the category of restaurants, 10 in the category of production, 7 in the category of wholesale, 3 in the category of fast food, 1 in the category of pubs, bars or gambling houses, 1 in the category of meal production and distribution, and 1 in the category of petrol stations.

The Thematic Inspections section lists the results of inspection campaigns focusing on a certain specific issue affecting the market.

In the Risky Websites section, CAFIA has been informing consumers about websites that offer foodstuffs (food supplements in particular) that are non-compliant with legal regulations in the Czech Republic and the EU. In 2021, 13 entries were published in the Risky Websites section.

The Facebook profile for the Food Pillory was followed by nearly 34 000 users in 2021, which is approximately 2 000 users more than in 2020. In the last three months of 2021, the average number of views per post was about 12 000, that is about 1 500 views more than in the same period in 2020, mainly due to posts concerning closed establishments and non-compliant foods that are popular with consumers.

The Food Pillory Twitter profile had more than 5 150 followers at the end of 2021. The Twitter account has been functioning as an effective platform for communication with media representatives.

The Food Pillory profile also exists on the Instagram social network, where it is followed by more than 1 800 users,

Facebookový profil Potraviný na pranýři na konci roku 2021 sledovalo více než 34 000 uživatelů, tedy přibližně o 2 000 uživatelů více než v roce 2020. V posledních třech měsících roku 2021 se průměrné zhlédnutí jednoho příspěvku pohybovalo na úrovni 12 000, tedy přibližně o 1500 zhlédnutí více než za stejné období v roce 2020, na čemž se podílely zejména příspěvky o uzavřených provozovnách a nevyhovujících spotřebitelsky oblíbených potravinách.

Profil Potraviný na pranýři na sociální síti Twitter na konci roku 2021 sledovalo více než 5 150 uživatelů. Twitterový účet PnP dlouhodobě funguje také jako efektivní platforma pro komunikaci se zástupci médií.

Profil Potraviný na pranýři působí také na sociální síti Instagram, kde jej sleduje více než 1800 uživatelů, což je o 400 uživatelů více než v předešlém roce. To lze přičítat pozměněné obsahové strategii, která více reflektuje komunikační specifika a publikum sociální sítě Instagram.

V roce 2021 byla do portfolia sociálních sítí začleněna rovněž profesní platforma LinkedIn, která je využívána ke zveřejňování volných pracovních míst ve snaze oslovit vyšší počet potenciálních uchazečů o práci v SZPI.

Interní komunikace je významným nástrojem pro řízení procesů uvnitř organizace a SZPI jí věnuje nemalou pozornost. Zejména v době zhoršené epidemiologické situace spojené s COVID-19 se významně osvědčují elektronické nástroje, které má SZPI k dispozici.

Hlavním pilířem interní komunikace SZPI je intranetový portál, který prochází pravidelnými aktualizacemi a je rozšiřován o nové funkcionality. Důležitou roli v interní komunikaci hraje magazín pro zaměstnance s názvem Zpravodaj SZPI. Vychází šestkrát do roka ve dvouměsíčních intervalech.

Další oblasti interní komunikace, které jsou primárně založeny na společných setkáváních zaměstnanců, byly v roce 2021 výrazně poznamenány vývojem kolem onemocnění COVID-19. V minimálním rozsahu se tak konaly hromadné teambuildingové akce a i tradiční předvánoční setkání se seniory (bývalými zaměstnanci) proběhla v omezeném režimu.

SZPI zajišťovala v roce 2021 všechny druhy povinného vzdělávání: vstupní vzdělávání úvodní, vstupní vzdělávání následné, průběžné vzdělávání, vzdělávání představených (tj. managementu) a jazykové vzdělávání. SZPI se zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti.

Vzhledem k epidemiologické situaci spojené s COVID-19 SZPI využívala ve velké míře možnost připojit účastníky

which is 400 users more than in the previous year. This can be attributed to a modified content strategy that better reflects the communication style and audience of the Instagram social network.

In 2021, the LinkedIn professional platform was also included in the portfolio of social networks. It is used to publish vacancies in an effort to attract a larger number of potential seekers of jobs at CAFIA.

Internal communication is an important tool for the management of processes within an organization, and CAFIA pays considerable attention to this area. Particularly at this time, with the dangerous epidemiological situation connected with COVID-19, the electronic tools which are available to CAFIA have proved to be extremely useful.

The main pillar of CAFIA's internal communication is the Intranet portal, which is regularly updated and extended to incorporate new functionalities. An important role in internal communication is played by the magazine for employees called the CAFIA Newsletter. It is published six times per year in two-month intervals.

Other areas of internal communication, which are primarily based on meetings between employees, were significantly impacted by the developments around COVID-19 in 2021. There was a minimum of mass teambuilding events or traditional pre-Christmas meetings with seniors (former employees).

CAFIA organised all types of mandatory training: initial introductory training, follow-up initial training, ongoing training, management training and also language training in 2021. CAFIA focused mainly on routine educational training aimed at improving the knowledge of inspectors and other employees involved in inspection activities.

Due to the epidemiological situation connected with COVID-19, CAFIA made extensive use of the opportunity to connect participants in educational events via video conferencing, and converted educational events, where possible, from in-person to online form. In 2021, 92 training events were organised for the area of inspection activities, and 3 456 individuals participated.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is responsible for managing state property in the 6 buildings it uses. These premises are the CAFIA Headquarters in Brno and the buildings of the inspectorates in Brno, Olomouc, Hradec Králové, Prague and Pilsen. The inspectorates in Tábor and Ústí nad Labem are in rented buildings which are administered by the Ministry of Agriculture.

vzdělávacích akcí videokonferenčně a převedla vzdělávací akce, u kterých to jejich podstata umožňovala, z prezenční do on-line formy. V roce 2021 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 92 vzdělávacích akcí s účastí 3 456 osob.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je příslušná hospodařit s majetkem státu u 6 budov, které využívá. Jedná se o sídlo SZPI – ústřední inspektorát v Brně a budovy inspektorátů v Brně, Olomouci, Hradci Králové, Praze a Plzni. Inspektoráty v Táboře a v Ústí nad Labem sídlí v nájmu v budovách, k nimž má příslušnost hospodařit Ministerstvo zemědělství.

Kromě obvyklých udržovacích prací bylo v roce 2021 realizováno také několik důležitých oprav a významných investičních akcí, jejichž cílem bylo zajistit dobrý technický stav užívaných prostor a zlepšení pracovního prostředí zaměstnanců SZPI. Celorepublikový dosah měla investiční akce, kterou připravilo a koordinovalo TO OPTE pro inspektoráty v Brně, Praze, Olomouci, Hradci Králové, Plzni a Táboře, jejímž předmětem byla instalace plynových stabilních hasicích zařízení do serveroven v celkové hodnotě 3,187 mil. Kč. Instalovaná zařízení splňují požadavky na zajištění požární bezpečnosti při využití technologií splňujících podmínky pro udržitelný rozvoj.

In 2021, in addition to routine repairs, several significant repairs and investment projects were implemented with the aim of ensuring the premises used are in a good technical condition, and of improving the working environment of CAFIA employees. An investment project prepared and coordinated by TO OPTE for the inspectorates in Brno, Prague, Olomouc, Hradec Králové, Pilsen and Tábor had a nationwide impact. It involved the installation of gas stable fire extinguishing equipment in server rooms with a total value of 3.187 mil. CZK. The installed equipment fulfils the requirements for ensuring fire safety while using technologies that meet the conditions for sustainable development.





TOBACCO
TOBACCO

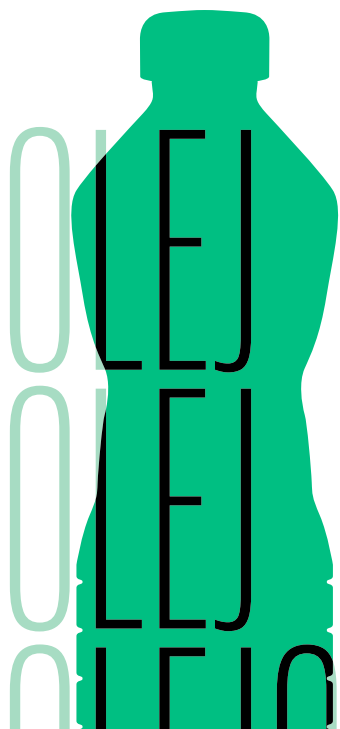


KAPITOLA 9

ZKRATKY A VYSVĚTLIVKY

CHAPTER 9

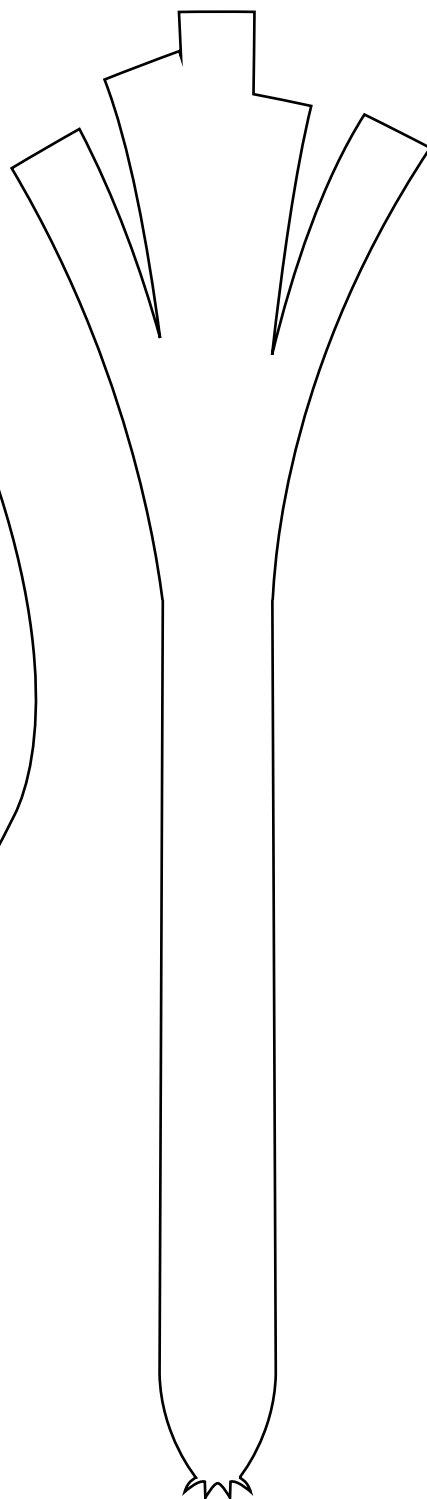
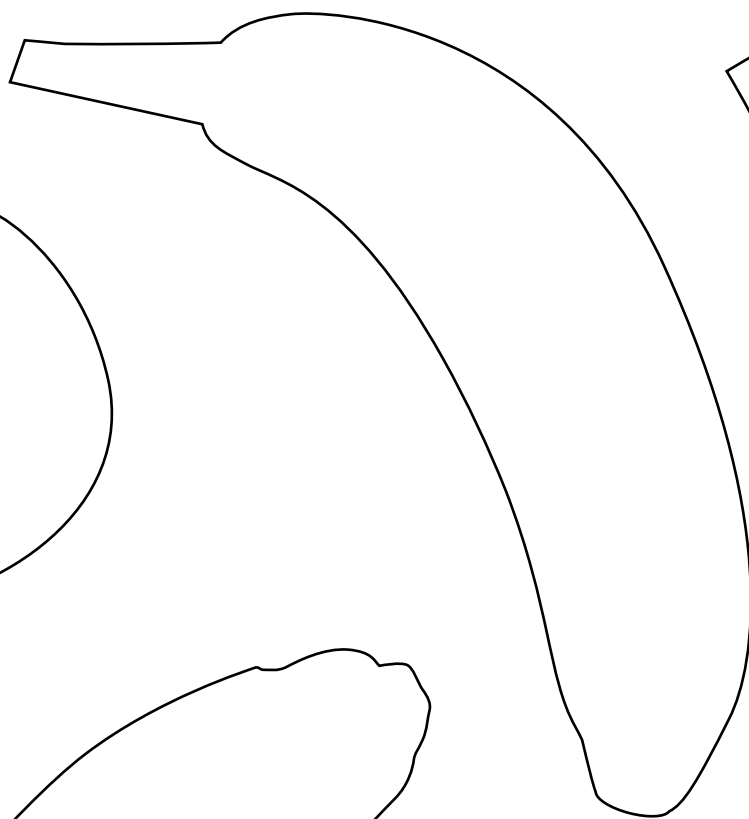
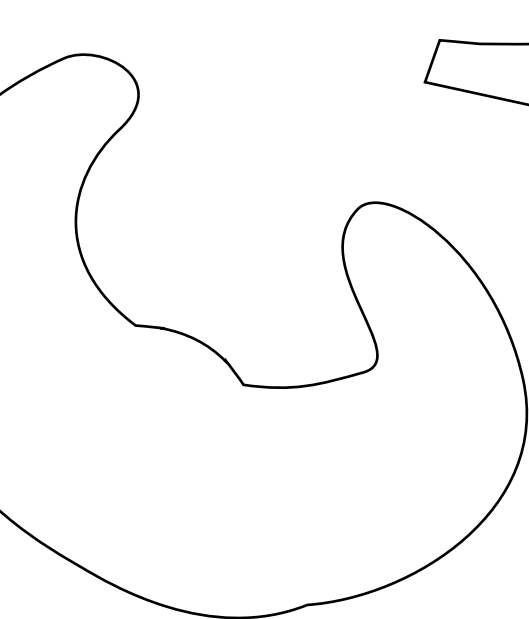
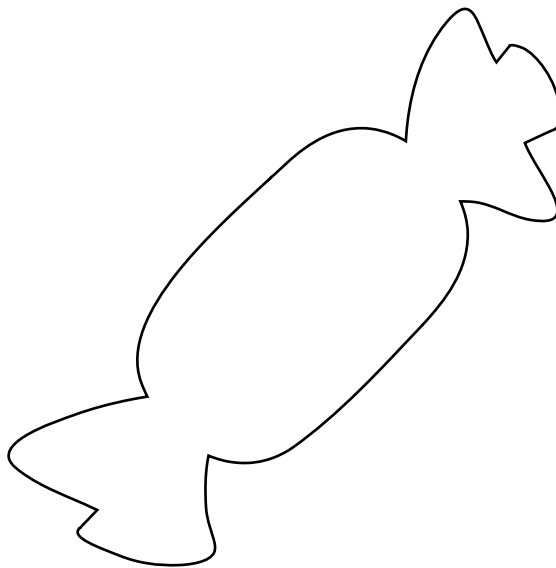
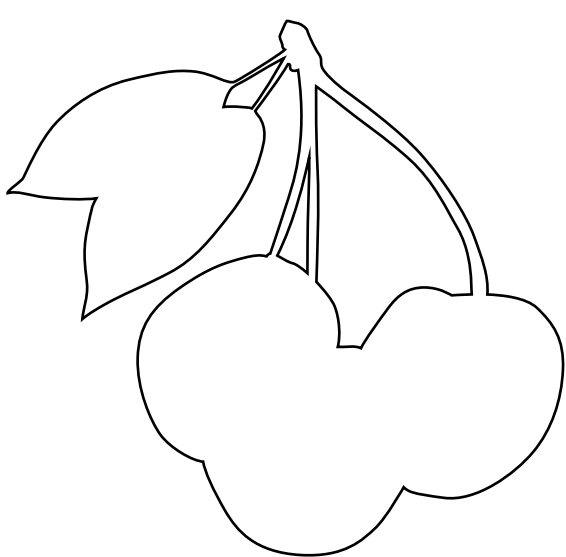
ABBREVIATIONS AND EXPLANATIONS



AAC	Systém správní pomoci a spolupráce	Administrative Assistance and Cooperation (System)
BTSF	Vzdělávací program Evropské komise	Better Training for Safer Food
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CAI		Czech Accreditation Institute
CFU/g		Colony Forming Units
CG		Coordination Group
CISTA		Czech Institute for Supervising and Testing in Agriculture
COREPER	Comité des représentants permanents des gouvernements des Etats membres de l'UE - Výbor stálých zástupců vlád členských států EU	Committee of Permanent Representatives in the European Union
CPCS	Systém spolupráce pro ochranu spotřebitele	Consumer Protection Cooperation System
CR		Czech Republic
CU		Communication Unit at the CAFIA Headquarters
CZK		Official Czech Currency
ČIA	Český institut pro akreditaci	
ČR	Česká republika	
ČSN EN ISO/IEC 17025	Norma stanovující všeobecné požadavky posuzování shody na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří provádět zkoušky a kalibrace	Standard laying down general requirements for assessing the competence of testing and calibration laboratories to perform tests and calibrations
ČZHM	Částečně zkvašený hroznový mošt	
DG SANTE	Generální ředitelství Evropské komise pro zdraví a bezpečnost potravin	Directorate-General for Health and Food Safety
DIN	Německý institut pro normalizaci	Deutsches Institut für Normung e. V.
DLA		Dienstleistung Lebensmittel Analytik GbR
DMT	Datum minimální trvanlivosti	
DP	Datum použitelnosti	
DRRR	Deutsches Referenzbüro für Lebensmittel-Ringversuche und Referenzmaterialien - Německá referenční kancelář pro kruhové testy potravin a referenční materiály	German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Materials
EC		European Commission or European Communities
EEC		European Economic Community
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	European Food Safety Authority
EHS	Evropské hospodářské společenství	
EK	Evropská komise	
EP	Evropský parlament	European Parliament
ERMS	Spisová služba	
ES	Evropská společenství	
EU	Evropská unie	European Union
EUR	Oficiální měna Eurozóny Euro	Official currency of the Eurozone Euro
EURL	Referenční laboratoř EU	European Union Reference Laboratory

FAPAS	Testování způsobilosti laboratoří - chemické rozborů potravin	Food Analysis Performance Assessment Scheme
FERA	Výzkumná agentura pro potraviny a životní prostředí	Food and Environment Research Agency
FIT	Analýza používající izotopové techniky	Food analysis using Isotopic Techniques
FortiGate	Bezpečnostní zařízení pro komplexní ochranu IT sítě infra- struktury	System providing complex protection to IT network
GC	Plynová chromatografie	Gas chromatography
GM	Genetická modifikace	Genetic modification
GPS	Globální polohový systém	Global Positioning System
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production
HMF	Hydroxymethylfurfural	
CHOP	Chráněné označení původu	
CHZO	Chráněné zeměpisné označení	
IS GINIS	Informační systém ve veřejné správě	Information system in public administration
IS KOPR	Informační systém pro kontrolní, laboratorní a právní činnost	
Kč	Koruna česká - oficiální měna České republiky	
KLASA	Ministerstvo zemědělství touto značkou v rámci Národního programu pro podporu domácích potravin oceňuje vybrané tuzemské potravinářské a zemědělské výrobky	Ministry of Agriculture awards this label to selected domestic food and agricultural products within the National Programme for Support of Domestic Foodstuffs
MoE		Ministry of the Environment of the Czech Republic
MPLS	Multiprotocol Label Switching - nejmodernější a nejbezpečnější technologie na bázi IP pro efektivní datové přenosy s větší rychlostí přenosu a škálovatelností služeb ve VPN sítích, které umožňuje logicky a bezpečně oddělit.	Multiprotocol Label Switching - most modern and safest IP-based technology for efficient data transfer with faster transmission and scalability of services in VPN, which can be logically and safely separated.
MZe	Ministerstvo zemědělství ČR	
MŽP	Ministerstvo životního prostředí ČR	
NCP		National Contact Point
NESSUS	Skener zranitelnosti	Vulnerability scanner
NIPH		National Institute of Public Health
NKM	Národní kontaktní místo	
NMR	Nukleární magnetická rezonance	Nuclear Magnetic Resonance
NRL	Národní referenční laboratoř	National Reference Laboratory
NRPI		National Radiation Protection Institute
OI OKÚ	Oddělení informatiky odboru kancelář úřadu	
OIV	Mezinárodní organizace pro révu a víno	International organisation for vine and wine
OKLC	Odbor kontroly, laboratoří a certifikace	
OK	Oddělení komunikace Ústředního inspektorátu SZPI	
OOVZ	Orgány ochrany veřejného zdraví	
OP	Operační program	
OS	Operační systém	Operating system
OSS	Organizační složka státu	

PDO		Protected designation of origin
PFGM		Partially Fermented Grape Must
PGI		Protected geographical indication
PHPA		Public Health Protection Authorities
PK ČR	Potravinářská komora České republiky	
PnP	Potraviny na pranýři	
PPP	Provozovatel potravinářského podniku	
ProCoP	Kontaktní místo pro výrobky	Product Contact Point
PSC	Poštovní směrovací číslo	
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	Rapid Alert System for Food and Feed
RKS	Resortní koordinační skupina	
RSS	Formát určený pro čtení novinek na webových stránkách	Really Simple Syndication - format to publish frequently updated information on website
SOCR ČR	Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR	
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	Effective problem solving in the internal market
SONS		State Office for Nuclear Safety
SR	Slovenská republika	
SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost	
SÚRO	Státní ústav radiační ochrany	
SVA		State Veterinary Authority
SVS	Státní veterinární správa	
SVÚ	Státní veterinární ústav	
SZIF	Státní zemědělský intervenční fond	
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
SZÚ	Státní zdravotní ústav	
TO OPTE	Technické oddělení odboru personálního a technicko-ekonomického	
TRACES	Obchodní řídicí a expertní systém	Trade Control and Expert System
UCT Prague		University of Chemistry and Technology, Prague
URL	Jednotná adresa zdroje	Uniform Resource Locator
ÚŘK	Ústředně řízená kontrola	
USA	Spojené státy americké	United States of America
ÚI	Ústřední inspektorát SZPI	
ÚKZÚZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský	
VŠB-TU Ostrava	Vysoká škola báňská - Technická univerzita Ostrava	
VŠCHT	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE



CZECH AGRICULTURE AND
FOOD INSPECTION AUTHORITY

Květná 15, 603 00 Brno, www.szpi.gov.cz